

BORA Rezept
Shakshuka





Zubereitungszeit
45 Min.

2 Personen

ZUBEREITUNG

1. Paprika waschen und vierteln, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Paprika in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Das Olivenöl in einer Schmorpfanne oder tieferen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika für 2 Min. anbraten. Dann Harissa, Tomatenmark, Kreuzkümmel und Paprikapulver dazugeben und 5 Min. mitrösten.

3. Nun die gewürfelten Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und weitere 10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Vier Kühlen in Tomaten-Paprika-Mischung drücken und die Eier dort hineinschlagen. Die Masse für weitere 8 bis 10 Min. leicht köcheln lassen, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch flüssig ist. Dann direkt in der Pfanne mit etwas gehackter Petersilie bestreuen und servieren. Als Beilage eignet sich ofenfrisches Fladenbrot.

ZUTATEN

300 g rote Paprika
1 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
1 EL Harissa
2 EL Tomatenmark
2-3 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
600 g gewürfelte Tomaten (aus der Dose)
Meersalz
Cayennepfeffer
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Eier
Petersilie

