

## Shakshuka

### Zutaten für 4 Portionen:

1-2	Paprikaschote
6	reife Tomaten
4	Eier
2-3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1	große Zwiebel
1 Zehen	Knoblauch
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Salz
etwas	Pfeffer & Chilipulver



### Zubereitung:

1. **Olivenöl erhitzen:** Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze.
2. **Gemüse würfeln:** Knoblauch hacken, danach Zwiebeln, Tomaten & Paprika würfeln
3. **Gemüse andünsten:** Gib die gewürfelten Zwiebeln, den gehackten Knoblauch und die Paprikastücke in die Pfanne. Dünste alles unter Rühren etwa 5 Minuten, bis die Zwiebeln glasig sind.
4. **Tomatensoße zubereiten:** Füge die Tomaten, das Tomatenmark sowie die Gewürze hinzu. Lass die Mischung bei offener Pfanne etwa 10 Minuten köcheln, damit die Soße etwas eindickt.
5. **Eier hinzufügen:** Mit einem Esslöffel vier kleine Mulden in die Tomatensoße drücken. Schlage in jede Mulde ein Ei auf. Bedecke die Pfanne mit einem Deckel und die Eier etwa 5 Minuten weitergaren lassen, bis das Eiweiß fest, aber das Eigelb noch leicht flüssig ist.
6. **Servieren:** Streue frische Kräuter nach Geschmack über das Gericht und serviere es heiß. Dazu passt hervorragend Weißbrot oder Pita, um die würzige Soße aufzutunken.

**Tipp:** Für eine herzhaftere Variante kannst du Chorizo, Tofu oder Feta hinzufügen. Die Tomatensoße kann auch auf vier feuerfeste Förmchen verteilt, jeweils ein Ei hineingegeben und die Förmchen im Ofen gebacken werden, bis die Eier gestockt sind.