

Rezept

Schakschuka

Ein Rezept von Schakschuka, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 rote Paprikaschote | 2 rote Peperoni |
| 1 große Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 400 g reife, aromatische Tomaten | 3 EL Olivenöl |
| 1 TL gemahlener Kreuzkümmel (Cumin) | 1 TL edelsüßes Paprikapulver |
| 1/2 TL Zimtpulver | 1/2 TL Pul biber (türkische Paprikaflocken) |
| 1 EL Tomatenmark | Salz |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | 4 Eier |
- hochwandige Pfanne oder weiter Topf mit Deckel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote waschen, vierteln, putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Peperoni waschen, putzen und längs halbieren, die Samen entfernen, die Hälften in feine Streifen schneiden.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen. Die Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen, das Fruchtfleisch würfeln.
3. In einer hohen Pfanne oder einem weiten Topf das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelringe und den gehackten Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anschwitzen. Dann Paprika, Peperoni, Tomaten und die Gewürze dazugeben. Das Tomatenmark mit etwas Wasser glatt rühren und unter das Gemüse mischen. Die Mischung salzen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.
4. Inzwischen die Petersilie kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
5. Wenn das Gemüse fertig gegart ist, mit einem Esslöffel vier Mulden in die Oberfläche drücken und in jede 1 Ei schlagen. Dann alles zugedeckt ca. 10 Min. weitergaren, bis das Eiweiß gestockt ist; das Eigelb soll jeweils innen noch flüssig sein. Die Schakschuka mit der gehackten Petersilie bestreuen und sofort servieren.