Rezept

Schakschuka mit edlem Safran

Ein Rezept von Schakschuka mit edlem Safran, am 27.04.2024

Zutaten

600 g	Tomaten
3 EL	Olivenöl
	je 1 Msp. Safran-, Kreuzkümmel- und Zimtpulver
4	Eier
3	große Zwiebeln
	1/2 TL Harissa
300 g	TK-Erbsen
	Salz
1 Msp.	Paprikapulver, edelsüß

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und fein würfeln. Zwiebeln schälen und grob würfeln.

2. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten, Tomaten zugeben und 5 Min. dünsten. Harissa, Safran, Kreuzkümmel, Zimt, Erbsen und 150 ml Wasser dazugeben, salzen und 20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, eventuell die Hitze reduzieren.

3. In das Gemüse 4 Mulden drücken, Eier hineingeben, salzen und mit Paprika bestäuben. Die Eier zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. stocken lassen.