

Rezept

Auberginen-Shakshuka

Ein Rezept von Auberginen-Shakshuka, am 17.09.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Aubergine (ca. 400 g) | 1 Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 2 EL Öl |
| Salz | Pfeffer |
| ½ TL gemahlener Kreuzkümmel | 1 TL edelsüßes Paprikapulver |
| 2 Dosen Pizza-Tomaten (à 400 g) | 1 Prise Zucker |
| 6 Eier | 150 g Feta |
| 3 EL gehackte Petersilie | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten, Auberginenwürfel zugeben und 5 Min. unter Rühren braten. Knoblauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen. Die Tomaten zugeben, aufkochen und 5 Min. einkochen lassen.
2. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. 6 Kühlen hineindrücken. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und in je 1 Kuhle gleiten lassen. Eiweiß etwas über die Eigelbe ziehen. Zugedeckt 6 Min. garen, bis die Eier gestockt sind. Käse darüberbröseln. Mit Petersilie bestreuen.