

Rezept

Versunkene Eier mit Chorizo

Ein Rezept von Versunkene Eier mit Chorizo, am 14.12.2025

Zutaten

3	gelbe Paprikaschoten	2	rote Zwiebeln
75-100 g	Chorizo	2	Knoblauchzehen
1/2-1	Chilischote	1 Dose	geschälte Tomaten (800 g Inhalt)
2 EL	Olivenöl	1 EL	Butter
1 TL	geräuchertes Paprikapulver (gibt es in Online-Shops zu kaufen)	1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer		Meersalz
80 g	Ziegenfrischkäse	1/2 Bund	Dill
		8	Eier (M oder L)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und mit der Hautseite nach oben auf dem Blech verteilen. Die Schotenviertel im Ofen (oberes Drittel) so lange rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirkt. Das dauert 15 - 20 Min., mit zugeschalteter Grillfunktion geht es schneller. Dann die Paprika sofort in eine verschließbare Plastikbox geben, abkühlen lassen und die Haut vollständig abziehen (das lässt sich auch am Vortag schon vorbereiten). Die Paprikaviertel in breite Streifen schneiden.
2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Chorizo längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Chili waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Tomaten aus der Dose nehmen und grob hacken, dabei die Stielan sätze entfernen. Den Saft aufbewahren.
3. Öl und Butter in einer großen, tiefen Pfanne oder in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebeln und Chorizo darin gut anbraten (mindestens 5 Min.), bis die Zwiebeln zu bräunen beginnen. Die Paprikastreifen und Chili dazugeben, mit Paprikapulver und Kreuzkümmel bestäuben und kurz weiterbraten, bis die Gewürze duften. Knoblauch und Tomaten samt dem Saft untermischen und alles 8 - 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dann salzen und pfeffern. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.
4. Käse zerkrümeln, auf der Sauce verteilen. Mit einem Esslöffel acht Vertiefungen in die Sauce drücken und je 1 Ei hineingleiten lassen. Zugedeckt je nach gewünschtem Gargrad der Eier weitere 8 - 10 Min. sanft köcheln lassen. Das Shakshuka ist perfekt, wenn die Eiweiße gestockt, die Eigelbe aber noch etwas flüssig sind und sich auf dem Teller mit der Sauce verbinden. Mit Dill bestreuen. Aus der Pfanne servieren, mit Brot genießen.