



Shakshuka

Zubereitung

- 1 Tomaten waschen, am Strunk kreuzweise einritzen und in einer Schüssel mit kochendem Wasser bedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Das Wasser abgießen, die Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Das Tomatenfleisch würfeln.
- 2 Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch hacken. Die Paprika waschen und in kurze Streifen schneiden.
- 3 Das Öl in einer weiten, ofenfesten Pfanne erhitzen. Tomatenmark, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Garam Masala, Zimt und optional Cayennepfeffer oder Chilipulver im heißen Öl kurz rösten, bis das Tomatenmark leicht ansetzt. Zwiebel, Knoblauch und Paprika zugeben und ca. 5 Minuten dünsten.
- 4 Die Tomatenwürfel samt austretender Flüssigkeit in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander verrühren. Die Shakshuka ohne Deckel für ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Tipp: Je länger die Shakshuka einkocht, desto dickflüssiger wird sie.
Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 5 Hitze reduzieren. Mit einem Esslöffel vier Mulden in die Shakshuka drücken. Die Eier nacheinander aufschlagen und hineingleiten lassen. Die Pfanne in den heißen Ofen und für 7-10 Minuten stocken lassen. Sobald sich das Eiweiß gänzlich weiß verfärbt hat, die Pfanne aus dem Ofen nehmen.
- 6 Mit frischen Korianderblättern bestreuen und servieren.

Zutaten

Für 4 Portionen:

- 1 kg frische Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Garam Masala
- 1 Prise Zimt
- optional: Cayennepfeffer, Chilipulver
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier (Zimmertemperatur)

Außerdem:

- 1 Bund frischer Koriander
- ofenfeste Pfanne

Wenn es schneller gehen soll, verwende 1 kg stückige Tomaten aus der Dose