

PORTIONEN

2-4

ZEIT GESAMT

30 min

LEVEL

easy

Rezept

SHAKSHUKA

Die Shakshuka ist ein fester Bestandteil der nordafrikanischen und israelischen Küche. Im Grunde heißt es nichts anderes als Mischung. Du kennst es ja: Meist sind die Gerichte, bei denen man alles, was da so im Kühlschrank zu finden ist, die besten, richtig?

Grundlage für die Shakshuka ist eine Tomatensugo, die gut gewürzt ist und in die dann Eier eingelassen werden.

Gegessen wird die Shakshuka als herzhaftes Frühstück oder als andere Mahlzeit und kann nach Lust und Laune verändert werden.

Hier findest Du meine Version, in die ich herzhaftes Salami eingearbeitet habe. Viel Erfolg bei Deiner Version und ich bin mir sicher, dass es die Shakshuka auch bei Dir dann häufiger geben wird.

ZUTATEN

- 1 große Dose geschälte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Paprika (Farbe nach Wahl)
- 4 Eier (Größe nach Wahl)
- Gewürze (Salz, Chili, Kreuzkümmel)
- Petersilie

Weitere optionale Zutaten:

- Salami oder Landjäger
- Zwiebel
- Spinat
- alles, was sonst noch lecker ist



*So vielseitig und wandelbar –
einfach klasse!*



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Brate die Salami in einer hohen Pfanne an – sofern Du Salami verwendest. Gib' dann den Inhalt der Dose geschälte Tomaten hinzu.

SCHRITT 2

Rühre das Tomatenmark unter und lasse das Ganze bei geschlossenem Deckel etwas köcheln. In dieser Zeit wasche die Paprika, entferne den Strunk und die Kerne und schneide sie in grobe Würfel.

SCHRITT 3

Gib die Paprika mit in die Pfanne, würze das Ganze und lasse es bei geschlossenem Deckel ca. 10 min köcheln. Danach sollte die Paprika bissfest bis weich sein.

SCHRITT 4

Jetzt platzierst Du 4 Eier in die Tomaten-Paprika-Masse. Du kannst dafür vorher mit einer Suppenkelle 4 Mulden in die Masse drücken. Schließe dann den Deckel wieder und lasse alles weitere 5-10 min köcheln, bis die Eier fertig und gar sind.

SCHRITT 5

Sind die Eier fertig, geht es nur noch ans Servieren (frische Petersilie darüber streuen) und Genießen! Wir essen dazu am liebsten ein Stück herzhaftes Brot mit Butter.