

# Schakschuka

Schnell und lecker: Das vegetarische Rezept für Schakschuka kommt aus Tunesien und beschreibt die Zubereitung einer orientalischen Speise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
8 EL	Olivenöl
1 Stk.	Peperoni
1 Stk.	Paprikaschote
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 EL	Tomatenmark
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Koriander
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>

## Zubereitung

1. Öl in eine Pfanne geben und Knoblauch und Zwiebeln für die **Schakschuka** abziehen und würfeln. Danach in die Pfanne geben und im Öl anbraten. Peperoni ganz fein hacken und gemeinsam mit der zerkleinerten Paprikaschote in die Pfanne geben.
2. Paradeiser unter kalten Wasser abspülen und mit kochendem Wasser übergießen. Es wird sich die Haut ablösen, wenn die Paradeiser danach mit kaltem Wasser abgeschreckt werden.

3. Paradeiser zerkleinern, die Kerne entfernen und in einer Schüssel mit Tomatenmark zermengen. Das Ganze in die Pfanne geben und für einige Minuten anbraten. Etwa zwei Tassen Wasser aufgießen. Koriander und Salz sorgen für die nötige Würze.
4. Das Gemisch köcheln lassen und die Eier in die Pfanne aufschlagen. Das Gemisch nicht verquirlen und so lang weiter köcheln lassen, bis die Eier gar sind.

## **Tipp**

Das schmackhafte Schakschuka kann noch in der Pfanne serviert werden und schmeckt zu Reis wie auch Baguette.