Shakshuka

Die Shakshuka wird in Israel gerne auch schon zum Frühstück genossen. Das vegetarische Rezept gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Paprika rot
2 EL	Olivenöl
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
0.25 TL	Cayennepfeffer
1 Dose	Tomaten (geschält, 380g)
	Salz
	Pfeffer
2 Stk.	Eier
2 EL	Sauerrahm
	Korianderblätter (frische)

Zubereitung

1. Für die **Shakshuka** die Zwiebel und Knoblauch schälen klein zerhacken. Die rote Paprika waschen, entkernen und in kleine, dünne Streifen schneiden.

2. Das Olivenöl in einer Ofenfesten Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Paprika zugeben und bei geringer Hitze etwa 15 Minuten dünsten lassen. In den letzten Minuten den Knoblauch hinzufügen.

3. Den Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Den Kreuzkümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer hinzugeben und kurz einige Minuten anrösten.

5. Jetzt die Tomaten zugeben, flachdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten einkochen lassen.

6. Nun mit einem Löffel kleine Mulden in die Sauce formen. Die Eier aufschlagen und hineingleiten lassen.

7. Die Pfanne für zirka 10 Minuten in den Backofen geben bis die Eier gestockt sind.

8. Danach die Shakshuka vom Ofen nehmen und mit Sauerrahm garnieren. In Teller anrichten oder gleich in der Pfanne servieren. Je nach Belieben mit gehackten Koriander oder ganzen Koriander verfeinern.

Tipp

Zur Shakshuka Weißbrot reichen. Wer möchte, kann anstelle von Sauerrahm das Gericht auch mit zerbröckeltem Schafskäse verfeinern.