

# Sonstiges

Shakshuka

Zutaten:

2 St. Paprika  
250 ml Passierte Tomaten  
250 g Tomaten, geschält  
1 EL Tomatenmark  
2 St. Zwiebeln, rot  
3 St. Knoblauchzehen  
4 St. Eier  
Öl  
Zimt  
Bockshornklee  
Kreuzkümmel  
Salz  
Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Paprika vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Nun die Zwiebeln mit dem Knoblauch in einer großen Pfanne anbraten und das Tomatenmark dazugeben. Das ganze gut anbraten. Anschließend die geschälten und gewürfelten Tomaten dazugeben, köcheln lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss die vier Eier dazugeben. Wichtig: Ab jetzt nicht mehr rühren. Nur leicht köcheln lassen bis die Eier gestockt sind. Oder die Pfanne bei 100 Grad 10 Minuten lang in den Backofen geben, wenn möglich.