

Shakshuka mit Spiegelei

Für zwei Personen

Für das Shakshuka:

2 Zwiebeln	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
3 Knoblauchzehen	4 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander	1 Prise Chilipulver	400 g passierte Tomaten
200 g stückige Tomaten	1 unbehandelte Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
100 g Feta	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spiegeleier:

4 Eier

Für das Shakshuka:

Zwiebeln abziehen und klein hacken. Von den Paprikaschoten jeweils nur eine Hälfte verwenden. Paprika halbieren, putzen und klein würfeln.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne mit Deckel auf mittlerer Stufe erhitzen und das Gemüse etwa 5 Minuten weich dünsten. Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander, Chilipulver und eine Prise Salz dazugeben.

Einen Teelöffel Zitronenschale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Die stückigen und passierten Tomaten, Zitronenschale und die Hälfte der gehackten Petersilie mit in die Pfanne rühren. Alles auf mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt ist. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Feta klein schneiden.

Für die Spiegeleier:

Mit einem Kochlöffel vier kleine Mulden in das Shakshuka drücken und je ein Ei hinein gleiten lassen. Die Pfanne abdecken und die Eier garen lassen.

Shakshuka in einem Pfännchen mit der restlichen Petersilie und Feta garniert servieren.

Jessica Weinbach am 25. April 2019