

Shakshuka – Eintopf aus der nordafrikanischen Küche

Zutaten: (für 4 Personen)

- 3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, feine Streifen geschnitten
- 2 EL Tomatenpüree
- 1-2 TL Harissa (Chili-Würzpaste)
- 2 rote Peperoni, entkernt und in ganz feine Streifen geschnitten
- 1 grosse Büchse Pelati, püriert oder mit der Gabel fein zerdrückt
- ½ TL Zucker
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- pro Person 1 Ei oder, je nach Hunger auch 2 Eier
- Koriander (oder Peterli), grob gehackt

Zubereitung:

Das Olivenöl in einer weiten Pfanne (Bratpfanne oder Bräter) erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen. Tomatenpüree, Harissa und etwas Salz zugeben. Ein paar Minuten auf kleinem Feuer dünsten.

Die Peperoni zugeben und etwa 10 Minuten mitdünsten, bis die Peperonistreifen etwas weich werden. Dann die Pelati, den Zucker und den Kreuzkümmel zugeben. Mit Salz abschmecken und so lange auf kleinem Feuer köcheln bis die Peperoni ganz weich sind und das Shakshuka leicht eingedickt ist.

Mit dem Löffel kleine Dellen in die Peperoni-Tomaten-Masse drücken. Ein Ei nach dem andern aufschlagen und in jede Delle ein Ei geben. Salz und frisch gemahlene schwarze Pfeffer auf die Eigelbe geben und die Shakshuka noch etwas köcheln lassen, bis die Eiweisse stocken und weiss werden. Die Eigelbe sollen beim Servieren noch leicht flüssig sein. Vor dem Servieren grob gehackten Koriander oder Peterli drüberstreuen.

Mit Weissbrot und Labneh (Frischkäse aus Joghurt) oder griechischem Joghurt servieren.