

Schakschuka

ein orientalisches Tomatengericht

- 2 Dosen Tomaten (stückig, je 400 g)
- 2 EL Tomatenmark
- 300 g Cocktailtomaten
- 1 große rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Prise Kardamon/Koriander
- 2 TL Paprika (scharf)
- Salz/Pfeffer
- Chilli oder Harissa
- 50 g würziger Käse oder Feta
- 4 Eier
- 1 Bund frische Petersilie
- etwas Öl zum Anbraten

Rezept:

1. Die Zwiebel und die Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Cocktailtomaten waschen und halbieren.
3. Die Paprika und Frühlingszwiebel ebenfalls waschen und in kleine Würfel bzw. Ringe schneiden.
4. Den Knoblauch und die Zwiebel mit etwas Öl bei mittlerer Hitze in einer (ofenfesten) Pfanne/Bräter dünsten.
5. Dann die geschnittene Paprika, Frühlingszwiebel und Tomatenmark hinzugeben.
6. Ein paar Minuten rösten und dann mit den Dosentomaten und Cocktailtomaten sowie dem klein geschnittenen Käse auffüllen.
7. Mit den Gewürzen abschmecken.
8. Traditionell isst man Schakschuka leicht scharf. Ich mache diese gerne mit Harissa (sehr hot!). Wer es weniger scharf mag, kann eine mildere Chilli verwenden oder die scharfen Gewürze einfach ganz weglassen.
9. Die Schakschuka nun so lange weiter schmoren (ca. 30 min. ohne Deckel), bis die Sauce eindickt.
10. Anschließend mit einem Kochlöffel 4 Mulden in die Soße drücken und die Eier hineinschlagen.
11. Dann könnt ihr die Eier entweder 10 Minuten auf dem Herd stocken lassen oder die Pfanne/Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben. Dort bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 8 Minuten stocken lassen.
12. Fertig ist das Gericht, wenn das weiße vom Ei durch ist und das Eigelb leicht flüssig.
13. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und vor dem Servieren die Schakschuka damit garnieren.
14. Dazu passt Fladenbrot oder Baguette.