

# Shakshuka

## Zutaten:

- 800g Dosentomaten in Würfeln
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 rote Chili-Schote
- 2 Karotten
- 2 rote Zwiebeln oder *große Schalotten*
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Raselhanut + 1/4 TL Garam Masala oder *alternativ 2TL Paprikapulver edelsüß + 1 MSP Zimt + Chilipulver, nur wenig*
- Salz, Pfeffer evtl. etwas Zucker
- 4 Eier, Zimmertemperatur
- Petersilie oder *Koriandergrün*

## Zubereitung:

Die Karotten in ganz kleine Würfelchen schneiden (Brunoise) , Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln, die Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, entkernen und in Streifen schneiden; die Chilischote von den Kernen und Innenhäuten befreien - dazu Handschuhe tragen - und in feine Streifen schneiden. Den Kreuzkümmel im Mörser zerreiben. In einer Pfanne mit hohem Rand das Olivenöl bei mittlerer Stufe erhitzen und die Karotten, Zwiebeln, Knoblauch und Kreuzkümmel darin anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und mit anbraten, ruhig etwas dunkel werden lassen; dann die Paprikaschoten und die Chilischote dazugeben und mit den Tomatenstücken ablöschen. Raselhanut und Garam Masala bzw. Paprika, Zimt und Chili zugeben, gut umrühren und die Flüssigkeit eindampfen lassen. Es soll etwa die Konsistenz einer Hackfleischsoße haben. Dann mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken, in die Soße 4 Mulden drücken, in die die Eier hineingeschlagen werden. Die Soße sollte dabei schön heiß sein. Ungefähr fünf Minuten weiter garen. Damit das Eiweiß schön stocken kann, vorsichtig mit einer Gabel etwas in die Soße einrühren, dabei das Eigelb möglichst nicht verletzen, es soll beim Verzehr schön cremig in das Gericht einlaufen können. Währenddem die Petersilie zupfen und fein schneiden, alternativ das Koriandergrün. Wenn die Eier genug gegart sind, die Petersilie darauf streuen und servieren.

## Tipp:

*Dieses Gericht eignet sich sehr gut zu einem Brunch. Sehr fein schmeckt es, wenn man Schafs-Frischkäse mit dazu reicht und einfach hineinbröckelt. Daher mit dem Salz etwas zurückhaltend sein.*