

Was gibt's zu Essen?

SHAKSHUKA

Shakshuka ist eine nordafrikanische und israelische Spezialität. Shakshuka ist arabisch und heißt Mischung.

2

30
min



ZUTATEN

FRISCH

10 Kirschtomaten; 1 Zwiebel; 4 Eier; je 1/2 Bund Koriander + Petersilie

AUS' M SCHRANK

1/2 TL Chilipulver; 1 TL Kreuzkümmel ganz; 1/2 TL Kreuzkümmel gemahlen; 1/2 TL Koriander gemahlen; Salz; Pfeffer; Ghee od. Olivenöl

1



Zwiebel in sehr dünne Ringe schneiden

2



Tomaten waschen und halbieren

3



Kräuter waschen, schleudern, kleinhacken

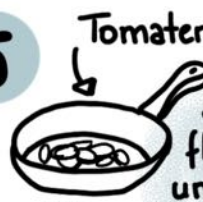
4



Ghee und Zwiebelringe

bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. dünsten

5



Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten bei mittlerer Hitze 10 Min. schmoren

6



alle Gewürze über Zwiebeln und Tomaten streuen

7



alle Eier über die Tomaten aufschlagen die Spiegeleier etwas salzen

8

Kräuter auf die Eier streuen

WICHTIG:

Deckel auf die Pfanne und Herd ausmachen. 7-8 Min. ziehen lassen



Für ein gutes Shakshuka braucht es Geduld. Nicht zu viel rühren! Lieber weniger Hitze.