

REZEPT FÜR SHAKSHUKA

- 1. Das Feuer**
In einer kleinen Schale die Gewürzmischung für die Harissa mit einem Esslöffel Olivenöl und einer gepressten Knoblauchzehe verrühren.
- 2. Das Schneiden**
Die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden, die Tomaten und die Paprika in 2 cm große Würfel schneiden, getrennt voneinander beiseitestellen. Die restlichen zwei Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- 3. Das Braten**
Den Kreuzkümmel in einer tiefen Pfanne ohne Öl auf mittlerer Temperatur erhitzen und langsam rösten. Sobald er beginnt, etwas Farbe anzunehmen und seinen Duft verströmt, drei Esslöffel Olivenöl und die Zwiebeln hinzugeben. Die Hitze reduzieren, den Knoblauch sowie die Paprika, das Tomatenmark und die Harissa hinzugeben und gut umrühren. Alles ca. fünf Minuten unter ständigem Rühren anbraten.
- 4. So würz was!**
Nun die Tomaten, Chilischote, Lorbeerblatt, Thymian, Zucker und Salz hinzugeben, gut verrühren und alles bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Paprika weich und die Sauce eingedickt ist.
- 5. Die Zugabe**
Mit einem Löffel drei kleine Mulden in das Shakshuka graben und vorsichtig in jede Mulde je ein Ei schlagen. Die Eier auf kleinster Stufe mit geschlossenem Deckel stocken lassen – dies dauert ca. 10 Minuten. Das Eiweiß sollte fest sein, das Eigelb noch leicht weich.
- 6. Das Genießen**
Mit Koriander oder Petersilie bestreuen und mit Weißbrot servieren.