

SHAKSHUKA (SCHAKSCHUKA) – ISRAELISCHE KÖSTLICHKEIT



Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 rote Paprika
- 2-3 EL Olivenöl
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL süßes Paprikapulver
- 1/4 TL Cayennepfeffer oder gemahlenes Chilipulver
- 1 Dose ganze geschälte Paradeiser (380g) oder frische, gewürfelte
- Salz und Pfeffer
- 100 g Schafskäse
- 4 Eier
- 2-3 EL frischer Koriander oder Petersilie

- Zwiebel schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Paprika waschen, vierteln, entkernen und quer in feine Streifen schneiden.
- In einer großen, am besten gusseisernen, Pfanne (die Pfanne darf keinen Plastikgriff haben, da sie später noch in den Ofen gestellt wird!) das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Paprika darin bei kleiner Hitze für ca. 20 Minuten schmoren, bis sie schön weich sind. Dabei gelegentlich umrühren. Für die letzten 2-3 Minuten den Knoblauch hinzufügen.
- Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kreuzkümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer oder Chilipulver dazugeben und für eine Minuten rösten.



- Tomaten aus der Dose zum Gemüse geben und die Tomaten mit dem Pfannenwender vorsichtig zerdrücken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und in ca. 10-15 Minuten einkochen lassen.



- Den Schafskäse zerbröckeln und unter die Soße rühren.
- Nun die Eier vorsichtig am Pfannenrand aufschlagen und auf die Tomatensoße gleiten lassen, vorher ggf. mit einem Löffel kleine Mulden in die Soße formen. Etwas Salz und Pfeffer über die Eier geben.
- Die Pfanne in den Ofen schieben und für ca. 8-10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind.
- Vor dem Servieren mit frischem Koriander oder Petersilie bestreuen und dann einfach dicke Scheiben Brot in die Soße tunken. Köstlich!!

