



# Shakshuka

## Zutaten für 2 Portionen

- 300 g gehackte Tomaten
- 100 g passierte Tomaten
- 1 (rote) Paprika
- 2-3 Eier
- 100 g Schafskäse
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- Brot oder Baguette zum Dippen
- Optional: Koriander

## Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika waschen, entkernen und in feine Stücke schneiden. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und Paprika darin bei geringer Hitze etwa 20 Minuten schmoren. Für die letzten 2-3 Minuten den Knoblauch hinzufügen.
- Passierte und gehackte Tomaten in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten einkochen lassen. Nach Belieben etwas Kreuzkümmel und/oder Chilipulver untermischen.
- Schafskäse zerbröseln und untermischen. Eier über der Sauce zu Spiegeleiern aufschlagen und etwas Salz und Pfeffer darüber geben.
- Alles im Ofen für etwa 9 Minuten backen, bis die Eier die gewünschte Konsistenz haben.
- Optional frischen Koriander darüber streuen und mit dem Brot servieren.