Shakshuka (für 2–4 Personen) · ca. 40 Min.

Eier in einer würzigen Sauce aus Tomaten und Paprika – Frühstück oder kleines Mittagessen.

2 EL Olivenöl	in großer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen	bei geringer Hitze ca. 8 Min. anschwitzen, bis die Paprika weich ist	10 Min. zu einer dicken Sauce einköcheln, abschmecken	8 Mulden in die Sauce drücken, Eier hineingleiten lassen, Eigelbe auf die Mulden verteilen	Eiweiß mit einer Gabel leicht mit der Sauce verquirlen, Eigelbe nicht verletzen	8–10 Min. köcheln, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb noch flüssig ist (ggf. Deckel auflegen)	vom Herd nehmen, ein paar Min. stehen lassen	mit Labneh und Weißbrot servieren
2 EL Pilpelchuma oder Harissa								
2 TL Tomatenmark								
2 große rote Paprika (300 g)	entkernen, in 0,5 cm große Würfel schneiden							
4 Knoblauchzehen	fein hacken							
1 TL gemahlener Kreuzkümmel								
¾ TL Salz								
5 große, sehr reife Tomaten (800 g) oder 2 Dosen Tomatenstücke (à 400 g)	hacken							
4 Eier (M)								
4 Eigelb								
120 g Labneh oder stichfester Joghurt								
gutes Weißbrot								

Tipps

- Im Winter mit Kartoffeln, im Frühjahr mit Auberginen anreichern. Die Schärfe nach Geschmack anpassen.

Quelle: Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi – Jerusalem