

# Shakshuka



## Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Rapsöl
- Saft von ¼ Zitrone
- 1 Dose gehackte Tomaten
- ½ rote Paprika
- 2 Eier
- Frische Petersilie
- 100 g Fladenbrot



## Gewürze:

Jeweils 1 TL Paprika, Kreuzkümmel, (Cumin); ½ TL Chili; ½ TL Jod-Salz & Pfeffer



1 Portion



ca. 30 – 45 Minuten

## Zubereitung:

1. Zwiebel (1 kleine) und Knoblauch (1 Zehe) schälen und in feine Ringe schneiden. Paprika (1/2) waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden.
2. Öl (1 EL) in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln hinzugeben und ca. 5 Min. anbraten. Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Chili hinzugeben und für 2 Min. weiterbraten. Dann die Paprikastreifen hinzugeben, mit Zitronensaft (von 1/4 Zitrone) und gehackten Tomaten (1 Dose) ablöschen, mischen und für 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln.
3. Mit einem Löffel zwei kleine Mulden formen und in jede Mulde ein Ei aufschlagen. Bei geschlossenem Deckel so lange köcheln, bis Eiweiß gestockt ist.
4. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
5. Mit Fladenbrot (100 g) servieren.