

Shakshuka 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 600 g Tomaten aus der Dose• nach Belieben Olivenöl• 6 Frühlingszwiebeln• Knoblauchzehen nach Belieben• 1 gestrichener TL Kreuzkümmel• 1 Prise Pfeffer oder Chiliflocken• Salz• 4 Eier• 3 EL Petersilie	<ol style="list-style-type: none">1. Olivenöl in Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Mit Kreuzkümmel zusammen in Pfanne anbraten.2. Tomaten, Pfeffer und Salz dazugeben. Falls Tomaten nicht so süß, einen halben TL Zucker hinzufügen. 15 Minuten köcheln lassen.3. 4 Eier gleichmäßig auf Gemisch in Pfanne schlagen. Eiweiß mit der Gabel auflockern und 1-2 Minuten stocken lassen. Mit Petersilie bestreuen.
Dazu passt als Beilage Weißbrot/Baguette.	

Quelle: monikakao/chefkoch.de