

# Shakshuka 4 Portionen



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

Quelle: monikakao/chefkoch.de