



# Shakshuka

- **Küche:**Israelisch
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Das beliebte israelische Frühstück

## Zutaten

- 4 frische Eier
- 425 ml pürierte italienische Tomaten (Dose)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt oder in halben, dünnen Scheiben
- 3 Paprikaschoten, rot, grün, gelb
- ½ kleine Chilischote ohne Kerne, in dünnen Ringen
- Etwas Olivenöl
- Etwas gehackte Petersilie
- 1 TL Kumin
- 1 TL Zucker
- 2 Lorbeerblätter, 1 TL Oregano

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zwiebeln in etwas Olivenöl andünsten, die Paprikastreifen dazu geben, anbraten, den Paprika Farbe nehmen lassen.

### Schritt2

Die Tomaten, Zucker, Kumin, Lorbeerblätter und Oregano dazu geben, 10-15 min. leise köcheln, reduzieren lassen.

### Schritt3

Die Eier einzeln in Kaffeetassen schlagen und vorsichtig nach-und neben einander in die Sauce gleiten lassen.

#### **Schritt4**

Bei recht niedriger Hitze, nach Belieben, mehr oder wenig fest durchgaren lassen. (In Israel wenigstens 10 min.)

#### **Schritt5**

Mit Petersilie bestreuen und mit Weiß-oder Toastbrot servieren.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** tomaten sauce **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/shakshuka/>