



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/>