

Shakshuka



Zutaten für 4 Portionen

3 EL Olivenöl

1 große Zwiebel, geschält & gehackt

3 Zehen Knoblauch, geschält & gehackt

1 Peperoni, gewürfelt

6 Tomaten, gehäutet & gewürfelt

2 EL Tomatenmark

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 TL, gestr. Salz

4 Eier

Chilipulver, Cayennepfeffer oder Pfeffer nach Belieben

Korianderpulver nach Belieben

Nach Belieben 500 g Lammfleisch, grob gewürfelt & anbraten

Zubereitung

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni unter Rühren ca. 5 Minuten glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark und Gewürze zugeben und ca. 10 Minuten offen köcheln lassen. (Lammfleisch darunter mischen)

Jetzt mit einem Esslöffel 4 Mulden für die Eier in die Tomatenmasse drücken und jeweils ein Ei hineinschlagen. Deckel auflegen und ca. 5 Minuten weiter köcheln lassen. Das Ei soll innen noch leicht flüssig sein. Kräuter nach Geschmack darüber streuen und servieren.

Beilage

Salat & Pitabrot