

## Shakshuka all'arrabiata - Eier in pikanter Tomatensauce

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

40 g Speck, gewürfelt  
 1/2 Zwiebel, gewürfelt  
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
 1 Esslöffel Tomatenmark  
 1/2 Teelöffel Piment d'Espelette (alternativ:  
 Paprikapulver rosenscharf)  
 3/4 Teelöffel Salz  
 1 Teelöffel Pfeffer  
 1 Teelöffel Chiliflocken  
 800 g Tomaten (aus der Dose, geschält, im Ganzen)  
 200 g geröstete Paprika (aus dem Glas)  
 6 Eier  
 100 g Parmesan  
 1/2 Bund Basilikum

- 1 -

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Speck hineingeben. Sobald Fett austritt, die Zwiebeln hinzugeben und mit anbraten, bis sie glasig sind und der Speck knusprig ist. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute mit anbraten. Tomatenmark, Piment d'Espelette, Salz, Pfeffer und

Chiliflocken hinzufügen, verrühren und 1 weitere Minute köcheln lassen. Tomaten grob hacken und hinzufügen, alles gut vermischen, kurz aufkochen lassen und dann die Hitze reduzieren. Geröstete Paprika hinzugeben und unterrühren.

- 2 -

Sobald die Sauce etwas angedickt ist, mit einem Löffel kleine Mulden in die Oberfläche drücken. Eier aufschlagen und vorsichtig in die Mulden geben.

- 3 -

Pfanne in den Ofen schieben und 7-10 Minuten backen, bis das Eiweiß fest, aber das Eigelb noch wachsw weich ist.

- 4 -

Pfanne aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Parmesan und Basilikumblättern bestreut servieren.