

Shakshuka mit Paprika

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika
1 Chilischote
3 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß)
2 Teelöffel Paprikapulver (geräuchert)
1/4 Teelöffel Zimt
800 g geschälte Tomaten aus der Dose (stückig)
2 Esslöffel Tomatenmark
4 Eier
1/2 Teelöffel Zucker
1 Bund Koriander
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gusseisenpfanne
Gasgrill

Wenn ich morgens aufstehe, hab ich immer einen Bärenhunger. Kaffee schön und gut, aber ohne ordentlich was zu beißen geht bei mir zum Start in den Tag erstmal gar nichts. Bei dir auch nicht? Willkommen im Club der

Frühstücker! Wenn dir 'n Käsebrötchen aber zu lahm ist und sich dir schon beim Gedanken an Müsli und Haferflocken die Nackenhaare hochstellen, kommt hier deine Rettung: Shakshuka!

Das israelische Nationalgericht ist ein Paradebeispiel aus der Kategorie "einfach aber geil". In einer dicken, leicht scharfen und orientalisch-würzig duftenden Tomatensoße gegarte Eier, dazu ne gute Portion Knoblauch und frische Kräuter. Was will man mehr? Egal, ob mit 'nem Stück Brot gedippt oder direkt aus der Pfanne gelöffelt: Shakshuka ist das perfekte Frühstück. Und Mittagessen. Und Abendbrot. Und Snack.

- 1 -

Gasgrill auf mittlere indirekte Hitze vorbereiten.

- 2 -

Zwiebel abziehen, Paprika waschen, putzen und beides in Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Chili entkernen und in sehr feine Ringe schneiden.

- 3 -

Olivenöl in der Gusspfanne auf dem Seitenkochfeld des Grills erhitzen. Zwiebel, Paprika, Knoblauch und Chili darin ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis das Gemüse weich wird.

- 4 -

Tomatenmark, Paprikapulver, Zimt, Kreuzkümmel und Zucker zum Gemüse geben und für 1 Minute mit anschwitzen. Mit Dosentomaten aufgießen.

- 5 -

Shakshuka mit Paprika

Tomatensoße unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten einreduzieren lassen, bis sie leicht dickflüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Die Pfanne auf die indirekte Zone des Gasgrills stellen und mit einem Löffel 4 Mulden in die Soße drücken. Die Eier hineingeben und 8 bis 10 Minuten bei geschlossenem Deckel stocken lassen, je nachdem, ob das Eigelb eher flüssig oder fest sein soll.

- 7 -

Währenddessen Koriander waschen, trocken tupfen und die Blätter grob zerkleinern. Die fertige Shakshuka damit bestreuen und in der Pfanne pur oder mit Brot servieren.