

A: Wie Abmarsch in Tel Aviv: Aber flott

Shakshuka (Schakschuka:Versunkene Eierlinge in Tomatensauce)

1 Zwiebel	Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	Zehe Knoblauch
1 rote Paprika	rote Paprika
2-3	EL Olivenöl
1/2	Teel. Kreuzkümmel
1/2	Teel. süßes Paprikapulver
1/4	Teel. Cayennepfeffer oder gemahlenes Chilipulver
1	Dose ganze geschälte Tomaten (380g)
	Salz und Pfeffer
100 g	Schafskäse
4	Eier
2-3 EL	frischer Koriander
beliebig	Brot zum Servieren

Zebereitung:

Zwiebel schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Paprika waschi waschi, vierteln, entkernen und quer in feine Streifen schnibbeln.

In einer großen, am besten gusseisernen, Pfanne (die Pfanne darf keinen Plastikgriff haben, da sie später noch in den Ofen gestellt wird!) das Olivenöl erhitzen.

Zwiebel und Paprika darin bei kleiner Hitze für ca. 20 Minuten schmoren, bis sie schön weich sind. Dabei gelegentlich umrühren.

Für die letzten 2-3 Minuten den Knoblauch hinzufügen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kreuzkümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer oder Chilipulver dazugeben und für eine Minute rösten.

Tomaten aus der Dose zum Gemüse geben und die Tomaten mit dem Pfannenwender vorsichtig zerdrücken.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und in ca. 10-15 Minuten einkochen lassen.

Den Schafskäse zerbröckeln und unter die Soße rühren.

Nun die Eier vorsichtig am Pfannenrand aufschlagen und auf die Tomatensoße gleiten lassen, vorher ggf. mit einem Löffel kleine Mulden in die Soße formen.

Etwas Salz und Pfeffer über die Eier geben.

Die Pfanne in den Ofen schieben und für ca. 8-10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind.

Vor dem Servieren mit frischem Koriander bestreuen

und dann einfach dicke Scheiben Brot in die Soße tunken. Köstlich sog i!!