

## Shakshuka (4 Personen)

\*MS = Messerspitze

450 g	Tomaten	25 g	Tomatenmark
300 g	Paprika	2 EL	Olivenöl
400 g	Zucchini	2	Knoblauchzehen
250 g	Kartoffeln (geschält)	1 MS*	Paprikapulver, edelsüß
8	Eier (2 pro Person)	1 MS*	Kreuzkümmel
1	kleine Zwiebel		Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zunächst muss ein wenig „Schnibbelarbeit“ verrichtet werden und Zwiebel, Paprika, Zucchini, Kartoffeln und Tomaten in Würfel geschnitten werden. Der Knoblauch wird fein gehackt. In der Kippbratpfanne Olivenöl erhitzen und darin Zwiebel, Paprika, Knoblauch, etwas später Kartoffeln und Zucchini bei mittlerer Hitze für rund 10 Minuten anbraten. Anschliessend mit Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel würzen.

Wenn das Gemüse weich geworden ist, gibt man die Tomatensauce – also die gewürfelten Tomaten sowie das Tomatenmark hinzu und lässt die Sauce unter gelegentlichem Rühren einreduzieren. Dabei das Abschmecken nicht vergessen und ggf. ein wenig nachwürzen. Nach etwa 1 Stunde sollte die Sauce eine dickflüssige Konsistenz angenommen haben. Jetzt schöpft man die Masse in eine ofenfeste Form, die zuvor gut eingefettet wurde. Mit einem Löffel werden kleine Mulden in die Tomatensauce gedrückt und die Eier dort hinein gegeben.

Bei einer Gartemperatur von etwa 180°C wird die Shakshuka etwa 8 Minuten indirekt gegart, bis die Eier eine wachsweiche Konsistenz haben.

Wir servieren Reis und geröstetes Fladenbrot dazu.

