



Shakshuka aus dem Ofen

4 Portionen

Zutaten:

| | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| ½ TL Olivenöl | 1 TL Harissa-Paste |
| 1 rote Zwiebel | 1 Msp Kreuzkümmel |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Msp Zimt |
| 1 Stück Kurkuma, ca. 5 cm | 1 Msp Salz |
| 2 rote Paprikaschoten | 1 Msp Pfeffer |
| 2 große Tomaten | 2 EL Petersilie, gehackt |
| 400 g stückige Tomaten (Konserve) | 4 Eier |

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein ofenfeste Form oder Pfanne mit etwas Olivenöl einpinseln.
2. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Kurkuma schälen, die Zwiebel halbieren und dann in Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken, den Kurkuma reiben. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, den Stielansatz abschneiden und die Tomaten würfeln.
3. Alles zusammen mit den stückigen Tomaten in eine Schüssel geben. Die Gewürze und 1 EL der Petersilie zugeben und alles gut verrühren. Abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer und den weiteren Gewürzen nachwürzen. Dann in die Auflaufform geben.
4. Die Form auf die zweitunterste Schiene des Backofens schieben und gut 30 Minuten garen lassen.
5. Nach der Garzeit mit einem Löffel 4 kleine Mulden in die Mischung drücken. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Mulden gleiten lassen. Die Eier mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Wieder in den Ofen schieben und die Eier stocken lassen, ca. 10 Minuten, je nach gewünschtem Gargrad der Eier.
6. Dann die Form aus dem Ofen nehmen und die Shakshuka mit der restlichen Petersilie bestreuen.
7. Dazu passt frisches Naan-Brot.