

# Shakshuka: Spiegeleier auf Israelisch



## Für 3 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Paprika
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ¼ TL Cayennepfeffer oder gemahlenes Chilipulver
- 1 große Dose ganze geschälte Paradeiser (380 g)
- Salz, Pfeffer
- 100g Schafkäse
- 3 Eier, je nach Größe
- 2 EL frischer Koriander

1. Zwiebel schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Paprika waschen, vierteln, entkernen und quer in feine Streifen schneiden.
2. Olivenöl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Paprika darin bei geringer Hitze für ca. 20 Minuten schmoren. Dabei gelegentlich umrühren. Für die letzten 2 bis 3 Minuten Knoblauch hinzufügen.
3. Kreuzkümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer oder Chilipulver dazugeben und für eine Minuten rösten. Paradeiser aus der Dose zum Gemüse geben und mit dem Pfannenwender vorsichtig zerdrücken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und in ca. 10 Minuten einkochen lassen.
4. Schafkäse zerbröckeln und unter die Soße rühren.
5. Mit einem Löffel drei kleine Mulden in die Soße formen. Eier vorsichtig am Pfannenrand aufschlagen und hineingleiten lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.
6. Pfanne ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 8 bis 10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind. Vor dem Servieren mit frischem Koriander bestreuen. Dazu passt am besten Vollkornbrot in dicken Scheiben oder Fladenbrot.