AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	45 Min.	ganzjährig	Afrika

SHAKSHUKA



Rezept: Radio srf 1. à point, 25. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ursprünglich aus Tunesien, wurde das Gericht besonders in Israel als Frühstücksgericht (!) sehr beliebt. Heute wird Shakshuka als trendiges Gericht rund um die Welt gekocht.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3 EL	Olivenöl	400 g	Pelati
2	Zwiebel, Streifen	0.5 TL	Zucker
2 EL	Tomatenpüree	1 TL	Kreuzkümmel, gemahlener
1 TL	Harissa		
2	Rote Peperoni, Streifen	4	Ei
		1 Zw	Koriander
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Das Olivenöl in einer weiten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen. Tomatenpüree, Harissa und etwas Salz zugeben. Ein paar Minuten auf kleinem Feuer dünsten.
2. Die Peperoni zugeben und etwa 10 Min. mitdünsten, bis die Peperonistreifen etwas weich werden. Dann die Pelati, den Zucker und den Kreuzkümmel zugeben. Mit Salz abschmecken und so lange auf kleinem Feuer köcheln, bis die Peperoni ganz weich sind und das Shakshuka leicht eingedickt ist.
3. Mit einem Löffel kleine Dellen in die Peperoni-Tomaten-Masse drücken. Ein Ei nach dem andern aufschlagen und in jede Delle ein Ei geben. Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer auf die Eigelbe geben und die Shakshuka noch etwas köcheln lassen, bis das Eiweiss steif und weiss wird. Das Eigelb soll beim Servieren noch leicht flüssig sein. Vor dem Servieren grob gehackten Koriander drüberstreuen.