

Shakshuka

Frühstück Vollendung

IN HÖCHSTER

Shakshuka

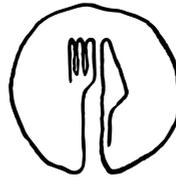
Rezept für 2 Personen:

- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Dosen Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1/8 l Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Cayennepfeffer

- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 TL Koriander gemahlen
- 1/2 TL Zimt gemahlen
- 1 TL Kardamom gemahlen
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Hand frischer Petersilie
- Salz, Pfeffer

Die Zwiebel fein würfeln und in einem ausreichend großen Topf erhitzen, kurz danach den braunen Zucker dazugeben und eine Minute lang etwas karamellisieren lassen. Den fein gewürfelten Paprika und den fein gehackten Knoblauch dazugeben und kurz umrühren. Anschließend die Gewürze unterheben und mit dem Rotwein ablöschen.

2 Minuten aufkochen lassen, dann Tomatenmark und Dosentomaten dazugeben, die Hitze reduzieren und 30 Minuten einkochen lassen. Nach den 30 Minuten einmal gut umrühren, 3 Mulden hineindrücken und in diese die Eier schlagen. Deckel draufgeben und bei niedriger Hitze die Eier garen. Kurz vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.



BECAUSE YOU
ARE HUNGRY



Dieses Rezept stammt aus dem Frühstückskochbuch "Morgenstund". Mehr zu diesem Buch im Eurogast Magalog (Ausgabe 2) und auf www.youarehungry.com



Guten Appetit wünscht

