

Schakschuka– das israelische Nationalfrühstück

Zutaten:

20 ml	Olivenöl		
100 g	Zwiebeln		
1	rote Paprika		
1	Knoblauchzehe		
5	Tomaten, gewürfelt		Kurkuma
100 ml	Tomatensaft	4	Eier
1	rote Chili, entkernt und gehackt		Paprikapulver
	Salz und Pfeffer		frischer Koriander



Zubereitung:

Die Zwiebeln und Paprika würfeln, in einer Pfanne in dem Öl anschwitzen. Den Knoblauch hacken, kurz mit anschwitzen, dann die Tomaten, den Tomatensaft und die Chili dazugeben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und dem Kurkuma würzen, 5 Minuten köcheln lassen. Wenn die Paprika fast weich ist, 4 Mulden in das Gemüse drücken und dort die Eier einfließen lassen. Mit Salz und Pfeffer und Paprikapulver bestreuen und mit Deckel in ca. 5 Minuten die Eier stocken lassen. Das Eigelb darf ruhig noch etwas flüssig sein. Mit geschnittenem Koriander bestreuen. Es gibt auch Varianten, bei denen man vor dem Ei noch Blattspinat dazugibt oder mit dem Ei zerbröselten Schafskäse.