

Shakshuka

Zutaten:

- 30ml Olivenöl
- 1 Chilischote, getrocknete
- 1 Paprikaschote, entkernt und gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, zerkleinert
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Paprikapulver, scharfes
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 50 ml Gemüsebrühe
- 4 Eier
- 50g Feta-Käse
- ½ TL Gewürzmischung, (Baharat)
- 2 Spritzer Worcestersauce oder Essig
- evtl. Essig, zum Pochieren
- evtl. Feta-Käse, optional
- Petersilie, gehackte

Zur Dekoration:

- Eine Hand voll Mandeln
- gehackte Pistazien
- Granatapfelkerne

Zunächst die gewürfelte Zwiebel, die Paprikastückchen und die Chilischote im Ganzen in heißem Olivenöl anschwitzen. Nach 2 Minuten die zerkleinerten Knoblauchzehen, die Scheibe Ingwer sowie Kreuzkümmel und Paprikapulver untermischen. Nach weiteren 2 Minuten die Dose Tomaten mit dem Saft begeben (Tomaten zerdrücken und evtl. den Strunk entfernen). Zusätzlich 50 ml Gemüsebrühe dazugeben. Nun ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis ein Teil der Brühe verkocht ist. Dann erst Salz und Pfeffer zugeben. Wer hat, gibt nun die Gewürzmischung Baharat dazu. Ingwerscheibe und Chilischote wieder herausnehmen und mit einigen Spritzern Worcestersoße oder Essig abschmecken.

Anschließend die vier Eier entweder in der Tomatensoße oder in einem separaten Topf (mit Essig) vier Minuten pochieren. Damit sie in Form bleiben am besten in einer Kelle in die Flüssigkeit gleiten lassen. Zum Anrichten mit Petersilie bestreuen. Wer mag, kann auch Feta darüber streuen. Gegessen wird es traditionell mit Pita, schmeckt aber auch mit Baguette oder Toast.