

SHAKSHUKA MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH UND ZAATAR

Zutaten (4 Personen)

- 4 Paprikaschoten gelb oder rot
- 4 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 8 Eier
- 600g passierte Tomaten
- 2 TL Tomatenmark
- 6 TL [Schwarzer Knoblauch](#)
- 2 TL [Zatar](#)
- 1 TL [Chile Ancho](#)
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Zuerst die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden, die Zwiebel schälen, in feine Spalten schneiden und auch die Tomaten und den Knoblauch sehr fein würfeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und Paprika, Knoblauch und Zwiebeln darin anschwitzen, bis sie leicht Farbe nehmen. Tomatenmark, Tomaten und passierte Tomaten hinzugeben und mit dem Zaatar, etwas Salz und Chili nach Geschmack würzen. Das Ganze etwas einkochen lassen, vier Mulden hineindrücken, die Eier in die Mulden geben, das Eiweiss am Rand ein wenig verrühren, abdecken (am besten mit einem passenden Deckel) und für ungefähr drei bis vier Minuten weiter köcheln lassen, bis das Eiweiss sichtbar geronnen ist. Das Eigelb sollte noch flüssig sein. Mit einem Stück Weissbrot das Frühstück geniessen!

