



Shakshuka

QUELLE JERUSALEM: DAS KOCHBUCH VON YOTAM OTTOLENGHI | PORTIONEN 2–4

VORBEREITUNG 10MIN | ZUBEREITUNG 30MIN | GESAMT 45MIN

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Pipelchuma oder Harissa
- 2 TL Tomatenmark
 - 2 große Paprikaschoten (300g), von Stielansatz, Samen und Scheidewänden befreit und in 0,5 cm große Würfel geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 - 5 große, sehr reife Tomaten (800 g), gehackt, oder 2 Dosen (à 400g) Tomatenstücke
- 4 Eier Gewichtsklasse M
- 4 Eigelb
- 120 g Labneh oder stichfester Joghurt
- Salz

1 Das Öl bei mittlerer Temperatur in einer großen Pfanne erhitzen, Pipelchuma oder Harissa, Tomatenmark, Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel und $\frac{3}{4}$ Teelöffel Salz hineingeben, umrühren und das Ganze etwa 8 Minuten bei geringer Hitze anschwitzen, bis die Paprikawürfel weich sind.

2 Die Tomaten dazugeben und die Mischung weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis eine relativ dicke Sauce entstanden ist.

3 Die Sauce abschmecken, acht kleine Vertiefungen hineindrücken. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in die Mulden gleiten lassen. Anschließend die Eigelbe auf die Vertiefungen verteilen. Mit einer Gabel die Eiweiße leicht mit der Sauce verquirlen. Dabei darauf achten, dass die Eigelbe nicht auslaufen.

4 Das Gericht 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Eiweiße gestockt, die Eigelbe aber noch flüssig sind (um den Prozess zu beschleunigen, die Pfanne eventuell mit einem Deckel verschließen).

5 Die Pfanne anschließend vom Herd nehmen und ein paar Minuten stehen lassen. Shakshuka auf Tellern anrichten und mit Labneh oder Joghurt servieren.