



## PAPRIKA-TOMATEN-SHAKSHUKA

### Zutaten (4 Portionen):

2 mittelgroße Zwiebel  
1 rote Paprika  
1 grüne Paprika  
3-4 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
4 TL Paprikapulver  
1 TL Kreuzkümmel gemahlen  
1 Prise Chillipulver (wer mag)  
1-2 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
2 Dosen gehackte Tomaten (á 400 ml)  
2-3 EL Tomatenmark  
4 Eier  
1 Bund Petersilie gehackt



### Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und ebenfalls würfelig schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken
2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne (zu der es einen Deckel gibt) auf mittlerer Stufe erhitzen und das Gemüse darin ca. 5 Minuten weich dünsten.
3. Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer und evtl. Chilipulver zugeben und 1 Minute mitbraten.
4. Die Dosentomaten und das Tomatenmark sowie die Hälfte der gehackten Petersilie zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen bis die Soße etwas eingedickt ist.
5. Zwischendurch immer wieder umrühren und die Soße abschmecken.
6. Mit einem Kochlöffel 4 kleine Mulden in die Soße drücken und je ein Ei hineinschlagen.
7. Die Pfanne mit dem Deckel abdecken und die Eier 8-10 Minuten garen lassen. Das Eiweiß sollte gestockt sein und das Eigelb je nach Vorliebe noch etwas cremig oder fester sein.
8. Vor dem Servieren mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen.