

Shakshuka

Zutaten:

- ☐ 1 Dose stückige Tomaten
- ☐ 1 frische Jalapeno
- ☐ 1 Zwiebel
- ☐ 4 Eier
- ☐ Etwas Paprika
- ☐ Fetakäse
- ☐ frischen Thymian
- ☐ frischen Rosmarin
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Pfanne, scharfes Messer, Schüsseln

Shakshuka

Anleitung:

Schritt 1: Schneide die Paprika, Zwiebel und Jalapeno.

Schritt 2: Erhitze eine Pfanne auf mittlere Hitze und gib etwas Öl hinein. Gib das geschnittene Gemüse in die Pfanne und brate es, bis es weicher geworden ist.

Schritt 3: Füge 1-2 Zweige Thymian und Rosmarin hinzu und rühre gelegentlich um.

Schritt 4: Nachdem das Gemüse etwa 6-7 Minuten angebraten hat, füge die stückigen Tomaten hinzu und stelle die Hitze etwas herab.

Schritt 5: Lass die Gemüse-Tomatenmasse etwa 10 Minuten leicht köcheln und füge dann die Eier hinzu. Decke die Pfanne ab und lass es mehrere Minuten garen.

Schritt 6: Füge anschließend den Feta hinzu und lass es auch etwas zugedeckt garen.

Schritt 7: Serviere es am Ende in der Pfanne und garniere es mit Basilikum und schwarzem Sesam.

Guten Appetit!

