

## Shakshuka



### Zutaten für vier Portionen:

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 4 Paprikaschoten (oder 4 geröstete Paprika a. d. Glas)
- 1 TL brauner Zucker
- 1 EL Harissa
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen, gepellt
- 800 g gestückelte Tomaten
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 80 g Koriandergrün
- 8 Eier
- 200 g Schafskäse

### Zubereitung:

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Paprikaschoten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und mit Wasser und etwas Olivenöl besprenkeln. Nun 20 Minuten im Ofen rösten und anschließend in Klarsichtfolie im Kühlschrank für 15 Minuten ruhen lassen. Dann mit einem Messer die Strünke und Kerne entfernen und die Haut vom Fleisch ziehen.

Wer keine Lust oder Zeit hat, die Paprika selbst zu rösten und von der Haut zu befreien, kann auch geröstete Paprika aus dem Glas nehmen.

Die Paprika anschließend in grobe Stücke schneiden.

Die Paprika, gestückelten Tomaten und den Knoblauch in einen Mixer geben und pürieren. Die Zwiebel würfeln und den Koriander hacken. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Die Pfanne kurz vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen (sonst spritzt das Tomaten-Paprika-Püree die ganze Küche voll, glaub mir!!!). Das Tomaten-Paprika-Püree und den Zucker in die Pfanne geben und wieder auf die Herdplatte stellen. Harissa, Tomatenmark, Kreuzkümmel und Paprikapulver unterrühren und 10-15 Minuten offen köcheln lassen, dabei rühren, bis eine dicke, sämige Soße entstanden ist.

Salzen, pfeffern und die Hälfte des Korianders dazugeben. Mit einem Löffel 8 Mulden in die Soße drücken. (Oder die Soße auf 2 Pfannen aufteilen und je 4 Mulden in die Soße drücken.)

Die Eier einzeln in einer Schüssel aufschlagen und in die Mulden gleiten lassen. Die Eier etwas salzen und 8-10 Minuten bei niedriger Temperatur und geschlossener Pfanne stocken lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit dem restlichen Koriander und dem Schafskäse bestreut servieren.