



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

Shakshuka

3 Zwiebel, fein gehackt
5 Knoblauchzehen, in Scheiben
2 Chilischoten, in Ringen
10 Tomaten
150g Tomatenmark
3 EL Temperos Harissa
1 TL Kreuzkümmel
frische Petersilie
pro Person 2 Eier
Olivenöl
Pfeffer und Salz zum abschmecken

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit Salz anschwitzen bis diese weich sind. Kreuzkümmel dazugeben und anrösten bis er duftet. Jetzt die Chilischoten und den Knoblauch dazugeben.

Tomaten würfeln und mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben. Mit Harissa würzen und alles köcheln lassen bis kein Wasser mehr sichtbar ist.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und pro Person 2 Eier auf der Shakshuka stocken lassen.

Beim Servieren mit etwas Petersilie bestreuen.