

Shakshuka



Zutaten für 4 Personen

- Je 2 grosse rote und gelbe Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 5 grosse, reife Tomaten
(oder ganze, geschälte Pelati)
- ½ TL Kreuzkümmel ganz
- 4 EL mildes Olivenöl ‚extra vergine‘
- 2 grosse weisse Zwiebeln
- 2 EL [Harissa-Paste](#)
- 1 EL frische Thymianblättchen
- Je 1 Bund glattblättrige Petersilie und Koriander
- 2 [Lorbeerblätter](#)
- 2 EL [Muscovado-Zucker](#)
- [Cayennepfeffer](#)
- Einige [Safranfäden](#)
- 8 Eier
- Griechischer Joghurt oder [Labneh](#)
- Pita- oder Weissbrot zum Tunken

Zubereitung

Zutaten anbraten: Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Peperoni waschen, entkernen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Tomaten und Kräuter grob und den Knoblauch fein hacken.

Koriandersamen in grosser, trockener Bratpfanne 2 Minuten rösten, Olivenöl und Zwiebeln zugeben und 5 Minuten dünsten. Dann Knoblauch, Peperoni, Zucker und Kräuter zufügen und 10 Minuten bei starker Hitze Farbe annehmen lassen.

Tomatensauce mit Harissa köcheln lassen: Anschliessend Tomaten, Harissa und Safran zugeben, mit etwas Cayenne, Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Hitze reduzieren und etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Für eine saucenähnliche Konsistenz, ab und zu etwas Wasser zufügen. Abschmecken, der Geschmack sollte kräftig und würzig sein.

Eier in der Sauce pochieren: Gemüsesauce in 4 kleine Pfännchen verteilen, aufwärmen und mit Löffelrücken darin je 2 Vertiefungen formen. In jede Vertiefung 1 ganzes Ei gleiten lassen. Zudecken und auf kleiner Flamme etwa 10 Minuten wärmen lassen, die Eier sollen gerade etwa fest werden.

Shakshuka mit Labneh servieren: Shakshuka direkt in der Pfanne auf den Tisch stellen. Dazu Joghurt oder [Labneh](#), frischer Koriander und Pita- oder Weissbrot zum Tunken servieren.