



Shakshuka-Rezept (für 2 Portionen)

Zutaten

400 g frische Tomate
2 EL Olivenöl
1 scharfe Peperoni (nur wenn die Shakshuka pikant sein soll)
3 Knoblauchzehen
1 TL Salz
4 Eier

Zubereitung

Wasser im Topf kochen, Tomaten von hinten bekreuzigen (zwei Schnitte in Kreuzform)
Die Tomaten in das kochende Wasser legen und kochen, bis man die Tomaten häuten kann (ca. 2–3 Minuten). Die Tomaten aus dem Topf rausholen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Scharfe Peperoni und Knoblauchzehen ebenfalls klein schneiden.
Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Scharfe Peperoni hineintun und ca. 3 Minuten braten. Danach die Knoblauchzehen, Tomatenwürfel und Salz ebenfalls in die Pfanne tun und ca. 7–8 Minuten kochen lassen.
4 Eier öffnen und wie Spiegeleier in die Masse geben.
Pfanne abdecken und kochen bis das Eiweiß fest wird.

Guten Appetit!



Chamshuka-Rezept (Shakshuka auf Hummuspaste)

Zutaten

Zutaten wie oben

Ca. 300 g Hummus

Zubereitung

Zubereitung wie oben

Während die Eier in der Pfanne sind, Hummuspaste auf einen großen Teller wie einen Ring „öffnen“ – in der Mitte kommt die Shakshuka rein

Guten Appetit