Shakshuka (SchakSchuka) von Raymond Wiedmer

Mengen für 15 Personen

1.5 g Zwiebel	Stück
1.5 Stück Knoblauchzehen	
1.5 Stück Pepperoni	Rot
4.5 ml Olivenöl	EL
0.75 g Kreuzkümmel	TL
750 g Paprika	TL (süss)
0.375 g Cayennepfeffer	TL
570 g gehackte Tomaten	
150 g Feta (griechischer Schafskäse)	
6.0 Stück Eier	
4.5 g Koriander	EL (frisch)
375 g Brot	

1) Zwiebel schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Paprika waschen, vierteln, entkernen und quer in feine Streifen schneiden.

2) In einer großen, am besten gusseisernen, Pfanne (die Pfanne darf keinen Plastikgriff haben, da sie später noch in den Ofen gestellt wird!) das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Paprika darin bei kleiner Hitze für ca. 20 Minuten schmoren, bis sie schön weich sind. Dabei gelegentlich umrühren. Für die letzten 2-3 Minuten den Knoblauch hinzufügen.

3)Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

4) Kreuzkümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer oder Chilipulver dazugeben und für eine Minuten rösten.

5) Tomaten aus der Dose zum Gemüse geben und die Tomaten mit dem Pfannenwender vorsichtig zerdrücken. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und in ca. 10-15 Minuten einkochen lassen.

6) Den Schafskäse zerbröckeln und unter die Soße rühren.

7) Nun die Eier vorsichtig am Pfannenrand aufschlagen und auf die Tomatensoße gleiten lassen, vorher ggf. mit einem Löffel kleine Mulden in die Soße formen. Etwas Salz und Pfeffer über die Eier geben.

8) Die Pfanne in den Ofen schieben und für ca. 8-10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind.

9) Vor dem Servieren mit frischem Koriander bestreuen und dann einfach dicke Scheiben Brot in die Soße tunken.

Köstlich!!