



# ISRAELISCHES SHAKSHUKA

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Portionen:

2 „Normalesser“ oder 1 hungriger Sportler

---

## Zutaten:

- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- etwas Olivenöl
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- etwas geräucherten Paprikapulver
- Chilliflocken (nach Belieben)
- 1 Dose geschälte Tomatenwürfel
- Salz & Pfeffer
- 4 Eier

- 10 dag Schafkäse
- Kräuter nach Belieben
- Brot oder Baguette

### Zubereitung:

- Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken
- den roten Paprika in feine Scheiben schneiden
- in einer Backrohr geeigneten Pfanne wird das Olivenöl erhitzt
- Zwiebel & Paprika auf kleiner Stufe ca. 10-15 Minuten dünsten, bis sie schön weich sind. Gelegentlich umrühren.
- Knoblauch hinzufügen und 1-2 Minuten weiter dünsten.
- In der Zwischenzeit das Backrohr auf 190 Grad vorheizen
- Gewürze (Kreuzkümmel, Paprikapulver & Chilli) untermengen
- Tomaten aus der Dose untermischen
- würzen mit Salz & Pfeffer und alles auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen
- Schafkäse zerbröckeln und über die Mischung verstreuen
- die Eier vorsichtig aufschlagen und über die Tomatensauce geben
- im Ofen ca. 10 Minuten backen, bis die Eier gestockt sind
- vor dem Servieren mit Kräuter bestreuen und mit Brot servieren

### Fertig!

Ich wünsche euch ein gutes Gelingen & guten Appetit!

---

Auf meinem Food.Blog könnt ihr euch das passende Video dazu ansehen!

Mehr Beiträge findet ihr unter <https://www.food-tastic-eats.at>

liebe Grüße

eure **Gabi**

food.tastic.eats

© KUGELGRUBER 2020