

Shakshuka

Das köstliche Tomatengericht aus Israel ist mit geschälten Dosentomaten schnell fertig. Um diese Jahreszeit kommen Tomaten sowieso aus dem Treibhaus und haben kein Aroma. Dann sind Dosentomaten auf jeden Fall die bessere Alternative.



Zutaten für vier Personen:

- 1 große Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 1 große Dose Pelati (geschälte Tomaten)
- 1 Strauß Basilikum
- 1 TL Zatar (arabische Würzmischung)
- 4 bis 6 Eier

Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch, Chili fein würfeln und in einer tiefen Pfanne oder einem flachen Topf im Öl andünsten. Tomaten samt Saft aus der Dose zufügen und kurz einkochen. Alles salzen, pfeffern und mit Zatar würzen.
- Basilikumblätter grob gehackt oder sogar als ganze Blätter unterrühren.
- Schließlich die Eier aufschlagen und hineingleiten lassen (schauen, dass sie ganz bleiben). Kurz aufkochen und im Ofen (220 Grad Ober- & Unterhitze/200 Grad Heißluft) oder unter dem Deckel 5 Minuten fertig garen. Die Eier sollten gestockt sein, aber das Eigelb noch flüssig.

Beilage: Sauerteigbrot

Getränk: Karkadeh, das ist Hibiskustee mit Zitrone auf Eiswürfeln – wunderbar erfrischend.