

Shakshuka

- 1 EL Olivenöl
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittlere Paprika (rot o. grün)
- 2 Dosen gestückelte Tomaten
- 4 EL Tomatenpaste
- 1 TL Chillipulver (mild)
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Cayenne Pfeffer
- 1 Brise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 5-6 Eier
- $\frac{1}{2}$ EL Petersilie
- 1 grüne Pepperoni (gewürfelt)

[Zutaten für 5 Portionen]

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne langsam erwärmen, die gehackte Zwiebel im Öl dünsten bis sie glasig ist. Den Knoblauch kleinschneiden und zugeben, beides dünsten bis die Mischung duftet.

Die Paprika zu Würfeln schneiden und für 5-7 Minuten überer mittlerer Hitze sautieren bis er weich ist.

Tomaten, Pepperoni und Tomatenpaste in der Pfanne verrühren. Unter Rühren die Gewürze und den Zucker zugeben und über mittlerer Hitze für 5-7 Minuten ziehen lassen bis es anfängt zu reduzieren. Nun die Mischung mit den

Gewürzen, Salz, Cayenne und Zucker abschmecken.

Die Eier direkt in die Tomatenmischung aufschlagen und gleichmäßig auf Pfanne verteilen. Die Eier werden auf diese Weise weichgekocht.

Die Pfanne abdecken und für 10-15 Minuten ziehen lassen (oder bis die Eier gekocht und die Sauce leicht reduziert ist). Auf die Pfanne achten, wenn es zu sehr reduziert kann es anbrennen.

Mit gehackter Petersilie garnieren und mit Brot servieren.