



Rezept online
aufrufen

Shakshuka mit Powerbrot

Arbeitszeit: 25 Min

Koch- & Backzeit: 20 Min

Portionen: 4

Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Shakshuka

- 500g passierte / gehakte Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- Ölivenöl
- 3 Ei Tomatenmark
- frische Petersilie
- 4 Eier
- Gewürze: Chili, Kreuzkümmel, Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer
- Prise Zucker, Prise Zimt

Powerbrot

- Dunkles Powerbrot 500g (Mühlenlädle)
- 360ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1/2 Würfel Hefe

Zubereitung

Zuerst das dunkle Powerbrot nach Anleitung auf der Verpackung backen.

Wenn das Brot fertig und etwas ausgekühlt ist, Zwiebeln in etwas Öl in einer großen Pfanne, oder einem Wok glasig dünsten.

Paprika klein würfeln, hinzugeben und kurz anbraten. Die 3 Ei Tomatenmark, sowie die passierten Tomaten hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Ca 15 Min köcheln lassen.

Mit einer Suppenkelle nun vier Mulden in die Tomatensoße drücken und darin die Eier vorsichtig hinein schlagen. Das Ei mit etwas Salz und Pfeffer würzen solange es noch flüssig ist. Den Deckel drauf geben und bei niedriger Hitze ca. 5 — 7 Min köcheln lassen — bis das Eigelb die gewünschte Festigkeit hat.

In der Zwischenzeit das Brot in Scheiben schneiden und evtl in etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Das Shakshuka mit frischer Petersilie garnieren und zusammen mit dem Brot servieren.

Guten Appetit!

