

Shakshuka

mit Ofentomaten



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Dosen Pizzatomen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 400 g Cocktailtomaten,
- 150 g getrocknete Kichererbsen
(nach Packungsanweisung vorgekocht)
- 150 g Feta
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Honig, 1 TL Curry,
- 1 Prise Chili, Salz und Pfeffer
-
- 4 Eier (M)
- ½ Bund frische Petersilie
- Brot zum Dippen

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zusammen mit Tomatenmark und Currypulver in drei Esslöffeln Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne anschwitzen.
2. Alles mit beiden Portionen Pizzatomen ablöschen, für 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen und die vorgekochten Kichererbsen dazugeben – mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.
3. Mit einem Löffel vier Mulden in die Mischung formen und je ein rohes Ei in jede Vertiefung geben.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
5. Die frischen Cocktailtomaten mit dem übrigen Olivenöl und Honig marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Shakshuka zwischen den Eiern verteilen.
6. Das Shakshuka für 10–15 Minuten im Ofen backen, bis die Eier gestockt sind.
7. Anschließend frisch gehackte Petersilie und Feta darüberkrümeln.