

# Shakshuka



Lecker

Reißt Euch mal zusammen, Leute. Esst vegetarisch. Dass mich dafür niemand liebt, wenn ich den Leuten sage, sie sollen sich zusammenreißen, ist mir klar. Das ist klar, wenn ich bestimme und Anweisungen gebe.

Das kannst Du doch nicht machen. Doch, es schmeckt gut.

Manchmal muss man auf Menschen auch Druck ausüben, damit sie sich etwas Gutes tun.

Dies ist ein vegetarisches Gericht – wenn man den Speck weglässt. Und es ist ein sehr würziges Gericht aufgrund der verwendeten Gewürze.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 100 g Speck
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 El Olivenöl
- 1 rote Chili-Schote

- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Kardamomkapseln
- Zimt
- 2 EL süßes Paprika-Pulver
- 2 kleine Dosen geschälte Tomaten (à 400 g)
- 1–2 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier
- Petersilie

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Kardamomkapseln andrücken. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schote darin anbraten. Mit Kreuzkümmel, Kardamom, 1 Prise Zimt und Paprika würzen. Tomaten mit Saft dazugeben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz und Zucker würzen. Mit dem Kochlöffel zwischendurch gut umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15–20 Minuten köcheln lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze erhitzen.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in eine flache Auflaufform geben. 4 Mulden in die Sauce drücken. Eier aufschlagen und in die Mulden geben.

Auflaufform für 10–15 Minuten in den Backofen geben.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Auf zwei Teller verteilen.

Gericht mit Petersilie bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit frischen Schrippen servieren.