

# CATCH GAP REZEPTE

SHAKSHUKA

Zubereitungszeit 10 - 15 min | Für 2-3 Personen

CATCH GAP

backen • kochen • genießen



FOLLOW | KOMMENT | LIKE



WWW.CATCHGAP.DE

# Zubereitung

1. "CATCHCAP-Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen.
2. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Paprika darin anbraten, bis sie weich sind.
3. Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Chiliflocken hinzufügen und für weitere 2 Minuten braten, bis die Gewürze duften.
4. Gehackte Tomaten in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und die Hitze reduzieren.
5. Mit einem Löffel kleine Mulden in die Tomatensoße drücken und die Eier vorsichtig hineinschlagen.
6. Die Pfanne abdecken und das Shakshuka bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten garen, bis die Eier gestockt sind, aber die Eigelbe noch leicht flüssig sind.
7. Mit frischem Koriander oder Petersilie garnieren und servieren.

# Zutaten

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Chiliflocken (optional)
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 4-6 Eier
- Frischer Koriander oder Petersilie zum Garnieren

**Team CATCHCAP wünscht Guten Appetit !!!**



**CATCHCAP**

*handmade & sustainable*