

Rotes Shakshuka aus dem Ofen

1	rote Zwiebel
2	Kleine rote Paprika
2	Knoblauchzehen
1	Dose Tomatenstücke (400 g)
1 EL	Tomatenmark
1/2 TL	Chiliflocken
1/2 TL	Kreuzkümmel
4	Eier
75 g	Feta
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Pfanne, einen gusseisernen Topf oder eine Auflaufform nach Belieben (egal ob rund oder eckig) mit etwas Olivenöl einpinseln.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und längs in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Alles zusammen mit den Tomaten in die Auflaufform geben.

Tomatenmark, Chili und Gewürze dazugeben, dabei auch mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gründlich miteinander vermischen und glatt streichen. Nach Belieben noch mit etwas Olivenöl beträufeln.

Ins untere Drittel des vorgeheizten Ofens schieben und für 45 Minuten schmoren. Nach etwa 20 Minuten einmal durchrühren und aufpassen, dass die Masse nicht zu fest wird. Dann schlückchenweise etwas Wasser untermischen und nach weiteren 15 Minuten noch mal prüfen.

Nach 45 Minuten Backzeit alles gut durchrühren und 4 Mulden in die Masse drücken. Den Ofen ausschalten. Die Eier einzeln aufschlagen und vorsichtig in die Mulden gleiten lassen. Die Auflaufform zurück in den ausgeschalteten Ofen stellen und die Eier in der Restwärme etwa 6-8 Minuten stocken lassen.

Die Shakshuka in der Auflaufform auf den Tisch stellen und mit dem Feta bestreuen. Zusätzlich mit frischer Petersilie servieren. Dazu schmeckt besonders gut knuspriges Weißbrot, aufgebackenes Fladenbrot oder auch Pitabrot.