

Tilsiter-Shakshuka

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Schwierigkeit: mittel

1. Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel und Peperoni ca. 5 Min. andämpfen. Knoblauch kurz mitdämpfen. Tomaten und Zucker begeben, ca. 5 Min. weiterdämpfen, würzen. Bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, bis die Sauce dicklich ist.
2. TILSITER auf der Sauce verteilen. Mit dem Löffelrücken vier Einbuchtungen in die Sauce drücken. Die Eier einzeln aufschlagen und sorgfältig in die Einbuchtungen gleiten lassen. Bei kleinster Hitze zugedeckt 7–10 Min. stocken lassen, würzen, mit Petersilie bestreuen.



Tipp: Für ein perfektes Resultat TILSITER und Eier 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Nährwerte pro Portion



Zutaten

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, in feinen Streifen
- 1 gelbe Peperoni, in kleinen Stücken
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400g)
- ½ TL Zucker
- 1 TL scharfer Paprika
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Korianderpulver
- ½ Zimtstange
- 120g TILSITER SCHWARZ oder ROT, in Würfeln
- 4 Eier
- Salz, Paprika
- 2 EL glattblättrige Petersilie, geschnitten

