

Shakshuka

Gesamtzeit **25 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

2	Rote Paprika
200 g	Tomaten
100 g	Cherrytomaten
2	Rote Zwiebeln
3 EL	Olivenöl
2 TL	Cumin
2 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1 EL	Zitronensaft
300 g	Passierte Tomaten
2 Prisen	Pfeffer
4	Eier
0,5 Bund	Koriander
0,5 Bund	Petersilie
150 g	Feta
1	Fladenbrot

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Ofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Schritt 2

Paprika waschen, halbieren, entkernen und beliebig schneiden. Die geschälten Tomaten grob hacken. Cherrytomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.

Schritt 3

Paprika und Zwiebeln in einer ofenfesten Pfanne mit 3 EL Olivenöl anschwitzen. Cumin zugeben und mitrösten. Mit Kikkoman Sojasauce und Zitronensaft ablöschen und mit den passierten Tomaten auffüllen. Einmal aufkochen. Mit Pfeffer würzen.

Schritt 4

Die Eier aufschlagen und auf der Pfanne verteilen. Für ca. 10 Minuten in den Ofen geben.

Schritt 5

Koriander und Petersilie waschen, trocknen und zupfen. Die fertige Shakshuka mit Kräutern, Feta und Fladenbrot servieren.