



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 57

Shakshuka mit Walnüssen und Dattelsirup



15 Minuten



20 Minuten



45 Minuten

Zutaten

-  **3 EL Olivenöl**
- 1 große rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 rote Paprikaschote, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Dose Tomaten
- 10 Tomaten, gehackt
- 1 kleine Aubergine, in kleine Würfel geschnitten
- 2 EL Tomatenmark
-  **1 EL Baharat**
-  **1 TL Paprika edelsüß**
-  **Meersalz**
-  **1 TL Dattelsirup**
-  **¼ TL Piment d'Espelette**
-  **Schwarzer Pfeffer**
- 10 Walnusshälften, geröstet und gehackt
- 4 Eier
- ½ Bund glatte Petersilie, gehackt
- 50 g Schafskäse, zerkrümelt

Rezept

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in Olivenöl in einer breiten Pfanne (für die es einen Deckel gibt) ca. 5 Minuten dünsten. Tomaten (Dose und Cocktailtomaten), Aubergine und Tomatenmark hinzufügen, gut umrühren und weitere 15 Minuten dünsten. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken und die Walnüsse dazugeben. Vier kleine Mulden in das Gemüse drücken und die Eier vorsichtig hineinschlagen. Den Deckel auflegen und bei geringer Temperatur garen, bis die Eier stocken, dabei sollte das Eigelb noch flüssig sein. Mit Petersilie und Schafskäse bestreuen und auf den Tisch bringen.

Dazu passt: frisches Fladenbrot und ein Gurken-Joghurt-Salat.

Guten Appetit!