



### Zutaten:

5 Stck. Eier  
 6 Stck. Knoblauchzehe(n)  
 3 Stange(n) Koriander  
 3 EL Olivenöl  
 10 Stck. Tomate(n)  
 nach Belieben Bird's Eye Chili,  
 getrocknet  
 halber TL Kreuzkümmel  
 nach Belieben Meersalz  
 1 EL Paprikapulver, edelsüß



Zassenhaus Salzmühle  
FRANKFURT, Olivenholz



AdHoc Chilischneider Pepe



Skeppshult Servierpfanne mit  
Holzgriff



Cilio Kochlöffel Toscana  
Olivenholz



Continenta Schneidebrett aus  
Gummibaum Stirnholz mit  
Schublade



Microplane  
Knoblauchscheider

1

Die frischen Tomaten waschen und würfeln. Im Winter können Sie die frischen Tomaten auch einfach durch 800 Gramm stückige Tomaten aus der Dose ersetzen.

2

Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.

3

Das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauchwürfel, Paprikapulver und Kreuzkümmel dazugeben und 2-3 Minuten leicht anbraten.

4

Tomatenwürfel dazugeben und alles mit frisch gemahlenem Meersalz würzen. Zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

5

Den Koriander zur Tomatensauce geben, unterrühren und alles mit dem im Chilischneider PEPE geschnittenem Bird's Eye Chili abschmecken.

6

Anschließend mit einem Holzlöffel kleine Mulden in die Sauce formen und die Eier vorsichtig in diese Mulden hineinschlagen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Guten Appetit!

Mit frisch gebackenem Weißbrot zusammen ist es ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Essen mit orientalischem Einfluss.

Wer es würziger mag: Shakshuka lässt sich auch wunderbar mit Feta verfeinern.