

# Shakshuka à la Thadeusz

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

---

## Zutaten

---

1 Zwiebel  
1 bis 4 Zehen Knoblauch  
1 Paprikaschote  
1 Dose geschälte Tomaten/Pizzatomaten  
3 oder 4 Eier  
Schafskäse (wer den, wie ich, nicht mag: Mozzarella, oder Pecorino)

## Zubereitung

---

1. Zwiebeln klein schneiden
  2. Knoblauch ebenfalls
  3. Paprika in schöne Würfel zerkleinern
  4. Zwiebeln anbraten, nach fünf Minuten die Paprikawürfel zugeben (selbstverständlich mit Olivenöl, Mittelmeer!).
  5. Nach drei bis fünf weiteren Minuten Knoblauch zugeben, mitbraten.
  6. Mischung mit Salz, Pfeffer oder Cayennepfeffer, nach Geschmack auch mit Kreuzkümmel würzen, gut durchmischen und kontrollieren, ob die Zwiebeln schön weich geworden sind.
  7. Tomaten aufgießen und erwärmen, vielleicht kurz aufkochen lassen, Käse unterrühren und zergehen lassen.
  8. Ofen auf 190 Grad Unter-Oberhitze vorheizen.
  9. Mit dem Löffel Mulden formen. Ei vorsichtig aufschlagen und jeweils in eine Mulde geben. Acht bis zehn Minuten im Ofen braten.
-