

# Shakshuka (Eier-Tomaten-Pfanne) aus dem Ofen

## Zutaten (für 4 Personen):

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprikaschoten
- 4 EL Olivenöl
- 0.5 TL Zimt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zucker
- 1 EL Rotwein-Essig
- Salz
- Pfeffer
- 1 kg stückige Tomaten
- 8 (Gr. M) (Bio-) Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 0.5 Bund Koriander
- 0.5 Bund Minze
- 0.5 Bund glatte Petersilie
- 1 kleiner Becher (10 %) Joghurt
- alternativ: griechischer Joghurt
- Chiliflocken

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zwiebeln abziehen und in feine Spalten schneiden, Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Paprika waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika mit Zimt, Kreuzkümmel und Zucker anschwitzen. Mit Essig ablöschen, Tomaten dazugeben und alles einmal aufkochen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten zugedeckt einkochen lassen. Mit einer Kelle jeweils kleine Mulden in die Soße drücken und die Eier dort hineingeben. Salzen und pfeffern und ohne Deckel 5-10 Minuten im Ofen garen, bis die Eier zu stocken beginnen.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Den Rest fein schneiden und mit 1 Spritzer Olivenöl, abgeriebener Zitronenschale und etwas Zitronensaft marinieren.

Wenn die Eier langsam im Ofen stocken, die Pfanne herausnehmen. Lieber etwas zu früh aus dem Ofen nehmen, da die Eier in der Soße bis zum Servieren nachgaren. Mit einem Klecks Rahmjoghurt, Chili und den marinierten Kräutern anrichten.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 16.03.2021

Koch/Köchin: Elli Neubert

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)