

# Shakshuka nach meinem Geschmack

 Schwierigkeitsgrad  
leicht  Portion/ Größe  
2 Portionen  Zubereitungszeit  
30 Minuten

## Zutaten

1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Paprika  
2-3 Jungzwiebeln  
1 Dose Tomatenstücke  
½ Camembert  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Cayenne Pfeffer  
geräuchertes Paprikapulver, Spritze Zitronensaft  
Petersilie



## Außerdem

Brot zum Servieren

## Zubereitung

Ofen auf 200° Umluft vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und mit der Paprika in dünne Scheiben schneiden. Camembert in Stücke schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprikastreifen darin scharf anbraten. Hitze reduzieren und die Tomatenstücke dazugeben. Mit den Gewürzen abschmecken und kurz köcheln lassen.

Jetzt kann man entweder mit der gleichen Pfanne weiterarbeiten oder man nimmt 2 kleine Gusseisenpfannen. Die Käsestücke auf der Tomatensauce gleichmäßig verteilen und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Eier reingeben, wie man Spiegeleier zubereiten würde.

In dem Ofen ca. 8-10 Minuten überbacken, bis das Ei stockt.

Mit frischem Brot und in Ringe geschnittenen Jungzwiebeln servieren.