



Linsenshakshuka

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 EL Tomatenmark

2 Dosen gehackte Tomaten á 400 g

1 Dose Linsen 400 g

3 Eier

3 EL Parmesan, gerieben

½ TL Curry

1 TL Paprikapulver

Salz

Die Zwiebeln werden geschält und halbiert. Nun in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. In etwas Öl glasig andünsten und dann das Currypulver und Paprikapulver einrühren und ein paar Minuten anschwitzen lassen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten und dann mit den Tomaten ablöschen.

Etwa 10-15 Minuten bei kleiner Hitze einkochen lassen. Die Linsen hinzufügen und noch mit Salz und Pfeffer geschmacklich abstimmen.

Mit einem Löffel drei Mulden in das Tomaten-Linsensugo drücken und die Eier hineinschlagen. Mit Parmesan bestreuen und bei 175°C ungefähr 13 Minuten backen.

Shakshuka vor dem Servieren noch mit frischen Kräutern bestreuen. Dazu passt Baguette.

