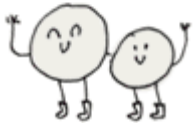


We
eat
fine.



Shakshuka (Eier in Tomatensoße, Tunesien)

für shakshuka gibt es so viele verschiedene varianten, heute haben wir eine »nur« mit tomaten, ansonsten ist da auch gerne noch geschmorrte paprika und oder ... dabei, vielleicht beim nächsten mal ... dazu gibt es [hummus](#) und couscous, lecker!

für 2

600 g tomaten, in stücke geschnitten | 6 frühlingzwiebeln, in scheiben geschnitten | 2-3 knoblauchzehen, in feine scheiben geschnitten | 1-2 tl kreuzkümmel, gemahlen | 1-2 prisen chiliflocken | 4 eier | 1 kleiner bund koriander, grob gehackt | olivenöl | salz, pfeffer

frühlingzwiebeln, knoblauch und kreuzkümmel in etwas olivenöl andünsten. die tomaten, chiliflocken, sowie salz und pfeffer zugeben und etwa 30 minuten köcheln lassen.

die eier gleichmässig verteilt in die tomaten schlagen, das eiweiss mit einer gabel etwas auflockern und die eier stocken lassen. sobald die eier gar sind die pfanne mit koriander bestreuen und ab auf den tisch damit.



sf | 11.12.2010 | [1 Kommentar](#)

Gilla

14

1.

2. sehr gut, sehr lecker.
genau was ich gesucht habe

ck | 09.02.12

Name

Spam protection: Sum of 1 + 4 ?

anregungen, kritik oder kommentare

Submit Comment

[« zurück](#)



search

[we](#)
[selbstverständlich](#)
[bücher & blogs we ♥](#)
[rezeptarchiv](#)

KATEGORIEN

- [gesund-vegetarisch-schwanger](#) (443)
- [schnell](#) (405)
- [vorspeisentauglich](#) (374)

- [sonne](#) (339)
- [wir lieben kräuter](#) (319)
- [lunch](#) (318)
- [vegantauglich](#) (307)
- [farbenfroh](#) (298)
- [käse](#) (269)
- [gut für viele](#) (266)

[mehr Kategorien...](#)

ZUTATEN

Zutat auswählen


[Alle Zutaten...](#)

• FREUNDE

- [lebende systeme](#)
 - [lomp](#)
 - [padmavati](#)
 - [pigsell](#)
 - [vishnus vibes](#)
 - [zora](#)
-

Gilla 865

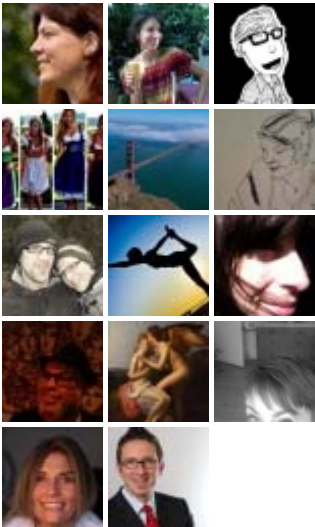
Fan werden:



we eat fine

Like You like this.

You and 2,748 others like [we eat fine](#).



Facebook social plugin

[home](#) [imprint](#) [rezeptarchiv](#) [Log in](#) hello@weeatfine.com