

# Martina & Moritz: Shakshuka – Pochierte Eier in Tomaten-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/03/06/martina-moritz-shakshuka-pochierte-eier-in-tomaten-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2021/03/06/martina-moritz-shakshuka-pochierte-eier-in-tomaten-sauce/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 – 6 Eier
- 1 große Dose Pelati (geschälte Tomaten)
- 1 große Zwiebel
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 1 Strauß Basilikum
- 1 TL Zatar (arabische Würzmischung)

## Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Chili fein würfeln und in einer tiefen Pfanne oder einem flachen Topf im Öl andünsten. Tomaten samt Saft aus der Dose zufügen und kurz einkochen. Alles salzen, pfeffern und mit Zatar würzen. Basilikumblätter grob gehackt oder sogar als ganze Blätter unterrühren.

Die Eier aufschlagen und hineingleiten lassen (schauen, dass sie ganz bleiben). Kurz aufkochen und im Ofen bei 220°C Ober/Unterhitze bzw. 200°C Heißluft oder unter dem Deckel 5 Minuten fertig garen. Die Eier sollten gestockt, aber das Eigelb noch flüssig sein.

Rezept: Martina Meuth & Bernd-Neuner Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 18.4.2020

Episode: Schnelle Küche – In 20 Minuten auf dem Tisch