

Kokos-Shakshuka



Zutaten:

für 2-3 Personen

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kl. rote Paprikaschoten
- 5 Stiele Koriander
- 2 EL Olivenöl
- 1 Dose stückige Tomaten (ca. 400g)
- 8 EL Kokosraspel bzw. etwa 70 g
- 70 ml Kokosmilch
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 knapper TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 geh. TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Chili-Curry
- 2-3 Eier

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Paprikaschoten, waschen, halbieren und entkernen, anschließend in Stücke schneiden.

In einer großen Pfanne Öl erhitzen. Zwiebel und Paprikawürfel unter Rühren etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch, Tomaten, Kokosraspel und Kokosmilch unterrühren. Die Gewürze untermischen und bei mittlerer Hitze dickflüssig einköcheln. Maximal 20 Minuten.

Koriander waschen und trocken schütteln und Blätter abzupfen.

Eier nacheinander aufschlagen und in die Pfanne gleiten lassen und etwa 5 Minuten, mit einem Deckel abgedeckt, bei kleiner Hitze stocken lassen.

Auf Tellern anrichten und mit dem Koriander bestreuen.

Guten Appetit! 😊