



## Aufgetischt: Wien pikant

### SCHAKSCHOUKA

#### Zutaten für 4 Personen:

6 Paprika  
4 Zwiebeln  
800 g Tomaten (frisch oder Dose, je nach Saison)  
3 EL Olivenöl  
1/2 KL Salz  
1 Msp. Zimt  
je 1 Msp. scharfes und mildes Paprikapulver  
1 KL Kreuzkümmel  
2 EL Ahornsirup  
8 Eier  
frische Minze und Koriander  
1 Zitrone (Saft)

#### Zubereitung

Die Paprika für ca. 15 Minuten im Ofen grillen, bis sie schwarz werden. Abdecken, abkühlen lassen und schälen. Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Ringe schneiden. Tomaten würfelig schneiden. Olivenöl in einem Topf erwärmen, die Zwiebeln mit dem Salz bei niedriger Hitze langsam komplett glasig anschwitzen (ohne Farbe). Dann Zimt, beide Paprikapulver und Kreuzkümmel dazugeben und bei mittlerer Hitze alles anrösten. Mit Ahornsirup, Tomaten und Paprika ablöschen. Alles aufkochen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis sich alles bindet und die Sauce „fest“ wird. Je nach Wassergehalt der Tomaten kann das schon länger dauern – bis zu 4 Std. Den Tomaten-Eintopf abschmecken (es soll würzig sein, da die 8 Eier darin gegart werden). Dann die Eier vorsichtig nebeneinander in die kochende Sauce geben. Kurz etwas stocken lassen. Das Eiweiß vorsichtig mit der Rückseite eines Löffels in die Sauce verquirlen – die Dotter sollen ganz bleiben. Nach kurzer Zeit stocken die Dotter leicht. Das Schakschouka nach Belieben mit frischer Minze, Koriander und einem Schuss Zitronensaft verfeinern und servieren.