

TOMATEN-BOHNEN SHAKSHUKA

Zutaten

- 1 TL [Kreuzkümmelsaat](#)
- 1/2 TL [Koriandersaat](#)
- 1 [Zimtstange](#)
- 1 TL [Jalapeño rot](#)
- 2 EL [Thai Red Curry](#)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- 500g Tomaten
- 1 TL [Paprika Edelsüss](#)
- Salz
- 2 TL Rohrzucker
- 1 Dose Kinney-Bohnen
- 4 Eier
- 2 EL [Petersilie](#)
- 100g Feta
- 1/2 TL [Schwarzkümmelsaat](#)

Zubereitung

Kreuzkümmel, Koriander, Zimt, Jalapeño und Curry in einer grossen Pfanne ohne Fett rösten, bis die Gewürze zu duften beginnen, auf einen Teller geben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, mit Tomatenmark in 3 EL Öl andünsten. Tomaten vierteln und mit den gerösteten Gewürzen und dem Paprikapulver dazugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten zu einer dicklichen Sauce einkochen. Bohnen dazugeben und gut umrühren. Nach Bedarf abschmecken. Mit einem grossen Löffel vier Mulden in die Tomatensauce drücken. Eier einzeln in je eine Mulde aufschlagen und 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen, Pfanne evtl. zudecken. Feta zerbröckeln und mit dem Schwarzkümmel und Petersilie auf dem Shakshuka verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.

