



LEVEL: MITTEL
FÜR 4 PERSONEN

SHAKSHUKA MIT AUBERGINE

Jüdische Einwanderer aus Tunesien haben die Shakshuka – eine mit Tomaten und Eiern in der Pfanne zubereitete Spezialität – ursprünglich mitgebracht. Das Gericht hat sich schnell zu einem unentbehrlichen Teil der israelischen Kochkultur entwickelt. Während es neue Variationen mit Merguez-Würsten, Käse, Spinat, Zucchini oder Auberginen (wie in diesem Fall) im Überfluss gibt, isst man in Israel zum Frühstück gerne die klassische pikante Shakshuka mit Tomaten.

ZUTATEN

2 mittelgroße Auberginen
3 Esslöffel Olivenöl
1 rote Zwiebel, fein gehackt
4 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Esslöffel fein gehackte frische grüne Anaheim-Chili, entkernt
300g rote Kirschtomaten, halbiert
1 Handvoll Thymianblätter
1 Teelöffel feines Salz
1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 große Eier

ZUBEREITUNG

Die Grillfunktion des Backofens wählen und auf hoher Stufe vorheizen. Die Auberginen auf ein Bratblech legen und mehrmals mit einem feinen Messer anstechen, damit sie nicht platzen. Die Auberginen rösten, bis die Schale schwarz ist und das Innere weich. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzufügen und leicht anbraten. Tomaten und Thymian dazugeben und kochen, bis die Tomaten sehr weich sind. Weitere 7 bis 8 Minuten kochen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Inzwischen die Auberginen schälen und das Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden. Die Temperatur reduzieren und die Hälfte der Menge an Salz und Pfeffer hinzufügen und gut verrühren. Die aufgeschlagenen Eier mit etwas Abstand zueinander direkt in die Pfanne geben. Die Auberginenstücke zwischen den Eiern arrangieren und mit dem restlichen Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Temperatur 7 bis 8 Minuten garen, bis das Eiweiß gestockt hat (das Eigelb sollte noch flüssig sein), und servieren.