



Shakshuka-Rezept mit Chorizo und grünen Oliven

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------|-------|
| Strauchtomaten | 1 kg |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Petersilie, frisch | 10 g |
| Chorizo | 500 g |
| Oliven, grün | 100 g |
| Olivenöl | 2 EL |
| Tomatenmark | 4 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Eier | 4 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne mit Deckel, Sieb, Schöpfkelle

1. Tomaten waschen, Strunk entfernen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Chorizo längs einschneiden, pellen und in grobe Würfel schneiden. Oliven in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken.
2. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Chorizo dazugeben und im Öl ca. 3 Min. auslassen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und ca. 2 Min. glasig braten. Tomatenmark im Öl ca. 2 Min. rösten. Anschließend gewürfelte Tomaten und Oliven hinzumischen und auf niedriger Stufe ca. 15 Min. zugedeckt schmoren lassen. Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit einer Suppenkelle 4 Mulden in die Sauce drücken. Eier aufschlagen und jeweils in eine Mulde gleiten lassen. Auf niedriger Stufe zugedeckt ca. 8–10 Min. stocken lassen. Shakshuka mit Chorizo und grünen Oliven auf tiefen Tellern anrichten und mit einem Bauernbrot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 782 kcal |
| Kohlenhydrate | 19 g |
| Eiweiß | 40 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 61 g |