Pomìto

Shakshuka



Vorbereitungszeit: 60 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Brot: 2 Scheiben
- Eier: 3
- Knoblauchzehe: 1
- Natives Olivenöl extra: nach Belieben
- Paprika: 300 gr
- Petersilie: nach Belieben
- Rohzucker: 1 Löffel
- Salz und Pfeffer: nach Belieben
- Zwiebel: 1
- rote Chilischote: 1
- scharfer Paprika: 10 gr

Vorbereitung

1. Zwiebel und Knoblauch hacken und mit nativem Olivenöl extra und scharfem Paprika anbraten.
2. Danach die Paprika und die Chilischote schneiden und in die Pfanne geben.
3. Salz, Pfeffer und die ***Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken***, sowie einen Löffel Rohzucker hinzufügen.
4. 20 Minuten kochen und die Eier direkt in die Pfanne schlagen, zudecken und 8 Minuten weiter garen.
5. Abschließend eine Handvoll gehackte Petersilie darüber streuen und mit getoastetem Brot servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 400 gr

