Pomito

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 Stücken 400 gr





