

Shakshuka mit Linsen

Zutaten:

1 Dose stückige Tomaten
1 Packerl passierte Tomaten
1 Paprika
1 Zwiebel
100g Tellerlinsen
Prise Salz
etwas Pfeffer
eine Messerspitze Kreuzkümmel
Petersilie
4 Eier



Zubereitung:

Die Zwiebel mit etwas Öl in der Pfanne anbraten, dann den Paprika klein schneiden und ebenso dazugeben.

In der Zwischenzeit die Linsen kochen. Dann in die Pfanne die Tomaten dazugeben und wenn die Linsen bissfest sind ebenso dazugeben.

Dann kleine Gruben machen und dort die Eier hineinschlagen, und das ganze ins Rohr geben bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen bis die Eier gestockt sind.

Servieren mit Vollkornbrot