

## Mittwoch: Gemüse-Shakshuka

### Zutaten:

#### Vorbereitete Zutaten:

Pfannengemüse und Couscous  
nach Wunsch

#### Ergänzung:

1 El Garam Masala,  
300 g passierte Tomaten,  
2 Eier,  
Koriandergrün

### Zubereitung:

Garam Masala in einer Pfanne in etwas Rapsöl  
anschwitzen.

Die Hälfte des Pfannengemüse dazu geben und kurz  
anbraten. Die passierten Tomaten zufügen, aufkochen  
und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier nebeneinander in zwei auf das Tomatengemüse  
setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen etwas 5 Minuten  
bei mittlerer Hitze garen, bis das Eiweiß gestockt, das  
Eigelb aber noch flüssig ist.

Mit frischem Koriander servieren. Als Beilage nach  
Wunsch Couscous oder Baguette dazu geben.