Ratatouille Shakshuka

40—45 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1	Zwiebel
0.5	Rote Paprika
0.5	Grüne Paprika
0.5	Gelbe Paprika
1	Kleine Zucchini
1	Kleine Aubergine
1 Dose	Geschälte oder gehackte Tomaten
0.5 Pkg.	Grill Gemüse
2 EL	Olivenöl
4	Eier
	Frische Petersilie oder Basilikum zum Servieren

Zubereitung

1. Die Paprika in Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Zucchini in Halbmonde schneiden und die Aubergine würfeln.
2. Die gehackte Zwiebel in Olivenöl etwa 5 Minuten lang anbraten, bis sie weich ist. Die in Streifen geschnittenen Paprika, Auberginen und Zucchini hinzufügen. Das Gemüse bei mittlerer bis hoher Hitze etwa 15 Minuten lang kochen, bis es weich und leicht karamellisiert ist.
3. Die Tomaten aus der Dose und die Kotányi Gewürzmischung für Gemüse hinzufügen. Weitere 15 Minuten kochen lassen (wenn die Sauce zu dick wird, nach Bedarf etwa 100 ml Wasser hinzufügen).
4. Mit einem Löffel 4 Vertiefungen in die Gemüsemischung drücken und vorsichtig jeweils ein Ei hineinschlagen. Die Pfanne abdecken und bei geringer Hitze garen, bis das Eiweiß fest ist, das Eigelb jedoch noch flüssig bleibt. Mit geröstetem Brot servieren.