



Shakshuka „Tajine Art“

1 Dose gehackte Tomaten
4 Möhren
1 kleine Süsskartoffel
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
100 g Softdatteln
150ml Wasser
1 El Honig
Tajinegewürz
(SPICEBAR)
Salz
5 Eier

Die Zwiebel grob würfeln und in Ghee oder Öl anbraten. Die Möhren und die Süsskartoffel grob stifteln, 2-3 Minuten mit anbraten. Knoblauchzehen fein würfeln und kurz anrösten.

Mit 1 Tl Tajinegewürz bestreuen, die gehackten Tomaten und das Wasser zufügen und alles vermengen.

Die Datteln vierteln und mit dem Honig unterrühren. Das Ganze jetzt nochmal mit dem Tajinegewürz und Salz abschmecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° 15 Minuten garen.

Nun 5 Mulden formen und in diese vorsichtig die Eier gleiten lassen. Nochmal 10 Minuten im Ofen stocken lassen.