

## Grüne Shakshuka

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel, gehackt	1 Dose gehackte Tomaten
1 grüne Paprika, entkernt und gewürfelt	4 Eier
1 Jalapeño entkernt und gehackt	2 EL Olivenöl
1 Bund Bärlauch, grob gehackt	Salz und Pfeffer
200 g Babyspinat	

### Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebeln hinzufügen und 3-4 Minuten anbraten, bis sie weich sind.

Die Paprika und den Jalapeño in die Pfanne geben und weitere 3-4 Minuten anbraten.

Den gehackten Bärlauch und den Babyspinat hinzufügen und weitere 2-3 Minuten anbraten, bis der Spinat zusammengefallen ist.

Die gehackten Tomaten hinzugeben und alles für 5-7 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Vier kleine Vertiefungen in die Tomatenmischung machen und jeweils ein Ei hineinschlagen.

Die Pfanne abdecken und die Eier 5-7 Minuten pochieren lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Die Shakshuka heiß mit Fladenbrot oder Pita servieren.