



CHAKCHOUKA PROVENÇALE

Zutaten:

1 Aubergine
1 rote, 1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Je 1 Zweig Thymian, Rosmarin
500ml stückige Tomaten (Fertigprodukt)
100ml Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand
4 Eier
Etwas Olivenöl
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Das Gemüse würfeln, die Zwiebel in halbe, dünne Ringe schneiden. In einer ofenfesten Pfanne mit etwas Olivenöl zuerst die Zwiebel, dann das restliche Gemüse leicht anschwitzen, Thymianblättchen und Rosmarinnadeln klein hacken und kurz mit anschwitzen. Mit den stückigen Tomaten und dem Gourmet Tomatenketchup ablöschen, den Knoblauch pressen und dazu geben. Einmal kurz aufkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. 4 Eier auf das Gemüse gleiten lassen und in die Pfanne in den auf 180°C Umluft vorgeheizten Ofen geben. Dort so lange garen, bis die Eier die gewünschte Konsistenz haben. Alternativ kann man auch bei geringer Flamme die Pfanne auf dem Ofen lassen und einen Decke auflegen.