KIKKOMAN

Shakshuka auf mexikanische Art

Gesamtzeit **15 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.617 kJ / 625 kcal

Fett: **24,4 g** Eiweiß: **28,4 g**
Kohlenhydrate: **67,3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1 EL	Olivenöl
2	Lorbeerblätter
1 TL	gemahlener Koriander
2	Pimentkörner
0,5	Zwiebel
0,5	Chilischote
4	saftige Tomaten
2 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
250 g	gekochte Kidneybohnen
2	Eier
Zusätzlich:	
	Frischer Koriander
1	Avocado
1	Baguette
1 TL	schwarzer Sesam

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Gewürfelte Tomaten, gehackte Chili, gemahlenes Koriander, Lorbeerblätter und Pimentkörner hinzufügen. Zusammen etwa 5 Minuten braten.

Schritt 2

Bohnen und Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce dazugeben und weitere 5 Minuten schmoren lassen. Eier darüber aufschlagen. Hitze reduzieren und Pfanne abdecken. Schmoren, bis das Eiweiß milchig aussieht.

Schritt 3

Vor dem Servieren mit Sesam bestreuen. Mit Avocado, frischem Koriander und Baguette servieren.