

## Pochierte Eier in Hack-Tomatensauce

### ZUTATEN:

2 EL Olivenöl  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
300g Rinderhackfleisch  
3 EL Tomatenmark  
3 EL Wasser  
6 Tomaten  
1 rote Paprika  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Paprikapulver  
Etwas Chilipulver  
Salz und Pfeffer  
4 Eier  
Etwas Petersilie  
1 Limette



### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel und den Knoblauch würfeln und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Das Rinderhackfleisch hinzugeben. In der Zwischenzeit die Paprika und die Tomaten würfeln. Sobald das Fleisch fast durchgebraten ist die Paprikawürfel hinzugeben und 5 Minuten dünsten. Das ganze mit 3 EL Wasser ablöschen. Die 3 EL Tomatenmark untermengen. Alles mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Chili abschmecken. Die Tomatenstücke hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Löffel 4 Vertiefungen in die Masse machen und jeweils ein Ei in eine Vertiefung geben. Einen Deckel auf die Pfanne geben und weitere 5 Minuten das Ei stocken lassen. Kurz vor dem Servieren etwas Petersilie und den Saft einer Limette drüber gießen.

Das Gericht kann wunderbar mit Brotfladen oder anderen Backwaren verspeist werden.