

REZEPT



– ÇILBIR –
TÜRKISCHE
FRÜHSTÜCKSEIER

BIO PUL BIBER N° 738



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

2 PORTIONEN
KOCHZEIT | 15 MIN.

250 g griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe
1 handvoll Dill
2 Eier
1 EL Weissweinessig
2 EL Butter
1 EL Marcellas Bio Olivenöl
oder Olivenöl
1 TL Bio Pul Biber N°738
1 TL Bio Paprikapulver
ungarisch N°453
Salz

Fladenbrot zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1. Knoblauch fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken, Dill hacken und 1 TL zum Garnieren beiseite stellen.** Beides mit dem griechischen Joghurt verrühren und mit Salz abschmecken.
- 2. Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen und Essig dazugeben.** Herd runter schalten, sodass das Wasser siedet und nicht mehr kocht. Die Eier nacheinander pochieren. Dafür zuerst in eine kleine Tasse schlagen, mit einem Kochlöffel das siedende Wasser schnell im Uhrzeigersinn umrühren und dann das Ei sanft aus der Tasse in den Strudelgießen. 3 Minuten pochieren, danach vorsichtig mit der Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit dem zweiten Ei wiederholen.
- 3. Butter und Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen.** Pul Biber und Paprikapulver unterrühren, dann den Herd ausschalten.
- 4. Joghurt auf zwei Schalen verteilen, mit je einem pochierten Ei belegen und die Gewürzbutter darüber träufeln.** Mit Salz und gehacktem Dill bestreut servieren. Fladenbrot dazu reichen.

WEITERE REZEPTE
www.rimoco.de