



Pochierte Eier auf Joghurt – Cilbir

Schön scharf aus der türkischen Küche

¼ Bund Petersilie · ¼ Bund Dill
1 Zehe Knoblauch, gerieben
500 g türkischer Joghurt (10 % Fett)
Salz · Pfeffer · 50 g Butter
5 g Pul Biber oder Chiliflocken
5 g Paprikapulver, geräuchert
4 Eier (M) · 2 EL Weißweinessig
8 Scheiben Sauerteigbrot, getoastet

- 1 Von Petersilie und Dill etwas für die Dekoration beiseite legen. Den Rest grob hacken. Kräuter und Knoblauch unter das Joghurt rühren. Salzen und pfeffern.
- 2 Butter in einer Pfanne schmelzen. Pul Biber und Paprikapulver zugeben. Pfanne vom Herd ziehen.
- 3 Eier je in eine Tasse aufschlagen. Wasser ca. 5 cm hoch in einen weiten Topf füllen. Essig zugeben und erhitzen. Sobald das Wasser leicht simmert, durch Umrühren einen Strudel erzeugen. Eier einzeln in den Strudel geben und für drei Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

- 4 Joghurt auf Tellern anrichten. Eier darauf setzen, Würzbutter darüber träufeln, mit den Kräutern garnieren und mit Brot servieren.

☆ Mittel | 4 Portionen

🕒 Zubereitungszeit: 20 Min.

🍽️ Pro Portion: 525 kcal; 17 g E, 30 g F, 44 g KH