

Cilbir

20–25 Min

Zubereitung

1. Joghurt, Knoblauch und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Auf zwei flache Schalen aufteilen und mit einem Löffel verteilen.
2. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Chili und Kreuzkümmel hinzufügen und rühren, bis sie duften, etwa 30 Sekunden. Vom Herd nehmen und beiseite stellen, während Sie die Eier kochen.
3. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Essig hinzufügen (das Wasser sollte leicht kochen, wobei Bläschen an die Oberfläche steigen; die Wassertemperatur gegebenenfalls auf mittlere bis niedrige Temperatur reduzieren). Ein Ei in eine Schüssel aufschlagen.
4. Das Wasser mit einem Schaumlöffel umrühren, dann vorsichtig ein Ei hinzufügen. Das Ei 3–4 Minuten lang kochen, dann auf einem Teller herausnehmen und den Kochvorgang mit den anderen Eiern wiederholen.
5. Jeweils 2 Eier in eine Schüssel mit Joghurt geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Chilibutter bestreichen, mit Petersilie bestreuen und mit Brot servieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

180 g	Griechisches Joghurt
1 TL	Bio Knoblauch granuliert
1 TL	Chili Peperoncini geschrotet
0.5 TL	Kreuzkümmel gemahlen
4 Stk.	Eier
2 EL	Essig
	Salz und Pfeffer, zum Abschmecken
1 TL	Bio Petersilie geschnitten