



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 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

