

Pochierte Eier auf Joghurt und Gewürzbutter



Zutaten:

- 8 Eier
- 500 g Sahne-Joghurt (10%)
- 50 g Butter
- 3 EL Öl (z.B. Rapsöl)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2-3 Handvoll geschnittene Kräuter nach Belieben: z.B. Petersilie, Schnittlauch
- Schuss Essig
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver
- Wer möchte: 1-2 TL Raz el hanout oder Harissa
- extra: Gurkenscheiben Eingelegte Paprika, Frühlingszwiebeln
- Brezel oder Brötchen zum Servieren



Zubereitung

Joghurt mit Salz, Pfeffer, der Hälfte der geschnittenen Kräuter und zerdrücktem Knoblauch in eine Schüssel geben und mischen. Die Petersilie und Salz hinzufügen, mischen und beiseitestellen.

Einen Topf etwa 5 cm hoch mit Wasser füllen. Einen Schuss Essig hinzufügen und aufkochen. Sobald kleine Luftblasen vom Boden des Topfes aufsteigen, die Eier einzeln hinzugeben und für 3 Minuten kochen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend in einer Auflaufform im Ofen bei 65°C (Ober- und Unterhitze) warmhalten.

In einem kleinen Topf die Butter bei mittlerer Hitze bräunen, dann den Topf beiseitestellen. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Rapsöl und eventuell Raz el Hanout hinzugeben, umrühren und beiseitestellen.

Zum Servieren den Joghurt auf Teller verteilen. Die pochierten Eier auf den Joghurt legen und mit der Gewürzbutter beträufeln. Gurkenscheiben und eingelegte Paprika anlegen. Mit Kräutern und geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.

Dazu Brezeln oder Brötchen reichen.

Tipp: Dazu schmeckt auch Hirten- bzw. Schafskäse. Einfach über die Eier krümeln.