

## Türkische Eier mit Labneh

Es gab eine Zeit für Eggs Benedict, es gab eine Zeit für Shakshuka, aber jetzt ist es Zeit für türkische Eier auf Labneh mit Harissa-Butter! Wenn du nach einzigartigen Rezepten für ein köstliches Frühstück suchst, könnte dieses dein Favorit werden. Mit Knoblauch und Zitrone gewürzter Labneh, geschmolzene Butter mit scharfer Harissa, pochierte Eier mit flüssigem Eigelb und frisches Brot – kann dieses Gericht noch besser werden? Keine Chance, denn es ist bereits perfekt!

### ZUTATEN

400 g Labneh Jasmeen

2 Knoblauchzehen

Saft von ½ Zitrone

Salz nach Geschmack

100 g Butter

2 Esslöffel Harissa Jasmeen

½ Teelöffel Kreuzkümmel und Koriander

4 Eier aus Freilandhaltung

Zum Servieren: Brot, frische Kräuter

Optional: gerösteter Kürbis oder gerösteter Aubergine



### Zubereitung:

Mische Labneh mit zerdrücktem Knoblauch, Zitronensaft und einer Prise Salz. In einer Pfanne schmelze Butter mit Harissa, Koriander und Kreuzkümmel.

Bereite als Nächstes die pochierten Eier in der Pfanne zu (dies ist definitiv eine einfachere Methode als die Verwendung eines Topfes). Gieße Wasser in die Pfanne (bis zu einer Tiefe von 2-3 cm), füge eine kleine Menge Salz hinzu und gieße 2-3 Esslöffel Weißweinessig hinein. Schlage ein kaltes Ei in das heiße, aber nicht kochende Wasser und koche es 1-2 Minuten mit Deckel.

Verteile das Labneh auf zwei tiefere Teller. Lege jeweils 2 pochierte Eier auf jede Portion, beträufle sie mit der Harissa-Butter und bestreue sie mit deinen Lieblingskräutern. Serviere sie mit Brot.

Dieses Rezept kann auch 100 % pflanzlich zubereitet werden. Statt Labneh/griechischem Joghurt und Butter kannst du pflanzliche Alternativen verwenden. Anstelle von Eiern kannst du Auberginen oder Kürbis rösten, die mit Olivenöl beträufelt und mit deinen Lieblingskräutern gewürzt sind. Guten Appetit!