

Swiss Style Rezept

Eier mit Chilibutter und Joghurt mit Peri Peri Ghost Hot Drops

1 Personen / Zubereitung: Zeit: ca 30 min

Das brauchst du:

2 frische Eier
Petersilie
1 Knoblauchzehe gehackt
150 g griechischer Joghurt
Fladenbrot
30 g Butter
Peri Peri Ghost Hot Drops nach
Geschmack



Und so gelingt's:

In einer kleinen Bratpfanne Butter schmelzen lassen mit Peri Peri ghost Hotdrops nach Geschmack würzen.

Eier vorsichtig in siedendes Wasser geben und für ca. 2-3 Minuten pochieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Petersilie grob hacken. Joghurt mit dem gehackten Knoblauch vermischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Joghurt in tiefe Teller verteilen, die Eier daraufsetzen, mit Chilibutter und Kräuter garnieren.

Mit geröstetem Fladen oder Weissbrot servieren.

En Guetä!



Geheimtipp:

Peri Peri Ghost nutze ich immer, wenn ich Spare Ribs auf dem Grill mache. Wichtig ist, dass ich zuerst das Fleisch mit Joghurt einreibe, dann leicht anbratet, dann verwende ich Peri Peri circa drei Mal. Dann entsteht eine schöne Marinade und das Fleisch bleibt zart. Am Schluss schmücke ich das Fleisch mit Rosmarin und etwas feinem Meersalz.