Pochierte Eier, Minz-Joghurt, Kichererbsen, Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für die pochierten Eier:

4 Eier 3 EL Tafelessig

Für den Minz-Joghurt:

350 g griech. Joghurt 50 ml Milch 1 Zitrone

1 Msp. Knoblauchpulver 1 Msp. getrockneter Dill 1 Msp. getrockneter Majoran 1 EL getrocknete Minze 25 g Butter 1 EL würziges Tomatenmark

1 TL edels. Paprikapulver Salz Pfeffer

Für die Kichererbsen:

300 g Kichererbsen 2 EL edels. Paprikapulver 1 EL Currypulver

2 EL Olivenöl Salz

Für das Pfannenbrot:

2 Stangen Lauch 70 g Schafskäse 50 g mittelalter Gouda

3 Eier 100 ml Milch 250 g Mehl 1 Pck. Backpulver Rapsöl Salz, Pfeffer

Für die pochierten Eier:

1 Liter Wasser zum Kochen bringen, Essig hineingeben und mit einem Löffel durch Rühren einen Wasserstrudel erzeugen. Eier aufschlagen und vorsichtig in den Strudel hineingeben. Nach etwa 3-4 Minuten die pochierten Eier mit einer Schöpfkelle aus dem Topf entnehmen.

Für den Minz-Joghurt:

Dill, Majoran, Knoblauchpulver vermengen und in eine Schüssel mit Milch einrühren. Danach mit joghurt vermengen, mit minze, Zitronensaft, und einem schuss, Olivenöl vermenegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Anrichten Butter erhitzen, bis sie schäumt und mit Tomatenmark, Paprikapulver und etwas Salz verrühren. Danach absieben und das entstande Paprika-Öl über den Minz-Joghurt träufeln.

Für die Kichererbsen:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Kichererbsen abtropfen lassen. Mit Salz, Paprikapulver, Currypulver und Olivenöl marinieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Für das Käse-Lauch-Pfannenbrot:

Lauch waschen, trockentupfen und klein schneiden. Gouda reiben. Eier aufschlagen und Schafskäse und Gouda hinzufügen. Mit einer Gabel gut zerdrücken, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch, Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und zu einem Teig vermengen.

Die Hände etwas einölen und den Teig zu kleinen Krapfen formen und bei mittlerer Hitze für 4-5 Minuten in einer Pfanne in Öl ausbacken.

Zwischendurch wenden und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Danach bei 175 Grad für 12 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Celine Knöll am 16. April 2020