



Ei an pikanter Paprika-Walnuss-Sauce

mit Karotten, Joghurt und Pita



ca. 25min



4 Portionen

Das türkische Frühstücksggericht Çilbir ist die Inspiration für diesen cremig-scharfen Leckerbissen aus gekochten Eiern, gebratenen Karotten, deftigem Knobi-Joghurt und einer aromatischen Sauce aus gebratener Paprika, Walnüssen, Chili und noch mehr Knoblauch. Hhhherrlich! Traditionell werden die Eier pochiert, aber wir dachten uns: Je schneller das Essen fertig ist, umso schneller ist es im Bauch!

- 3 Karotten
- 2 lila Karotten
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Walnusskerne ⁴
- 1 Pck. Chiliflocken
- 2 Pck. Vollkornpitabrot ²
- 2 Becher Joghurt ³
- 10g Dill

- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

A top-down view of a black frying pan containing sliced almonds and a small amount of oil, being heated on a grey surface.

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 3EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Karotten** mit 1TL Salz im heißen Öl wenden und abgedeckt 7-10Min. garen, dabei ab und an umrühren. Ohne Deckel weitere 2-4Min. braten, bis die **Karotten** gar sind.



A stainless steel pot with two handles, containing two brown eggs submerged in water.

A top-down view of a white rectangular cutting board. On the left side, there are four hard-boiled eggs, each cut in half to reveal a bright yellow yolk. To the right of the eggs is a large, loose pile of finely chopped fresh green herbs, likely parsley. The background is a dark, textured surface.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(32ee4a0cb2a9a67a68b86aec2a08b36c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(a921d16e237dbbbff9a281464832261b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(719d6eaca23fc1589b0c787f71b6b32f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**