



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 158

Ostereier auf Arabisch

Zutaten

- 4 hart gekochte Eier
- 1 EL Dukkah Gourmet
- 1 EL Schnittlauch, gehackt
- 1 Bio Zitrone (1 TL Zitronensaft, 1 TL Abrieb)



Meersalz



Schwarzer Pfeffer



1 EL Olivenöl

Rezept

Die Eier schälen, halbieren und das Eigelb vorsichtig herauslösen. Das Eigelb in einem Schälchen mit einer Gabel zerdrücken. Alle weiteren Zutaten hinzufügen, glatt rühren und gut mit Dukkah Gourmet, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Teelöffel die Eimasse wieder in die Eihälften füllen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und zu einem kühlen Aperio Spritz oder Bier genießen.

Guten Appetit!