



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kaneppe mit Ei

Yumurtalı Kaneppe



3 Eier
3 EL Olivenpüree
4 Scheiben Brot

- # Die Brotscheiben in 1 cm breite zuschneiden, aus diesen Brotscheiben 12 streichholzschachtelgroße Teile herausschneiden.
- # Die Eier hart kochen. In der Mitte vorsichtig mit dem Eigelb 12 Scheiben in der Dicke von 3 mm zuschneiden.
- # Auf die Brotscheiben dünn Olivenpüree auftragen. Falls kein Olivenpüree vorhanden, dann 50 Oliven entkernen und mit dem Messer sehr fein hacken und auf das Brot zuschneiden.
- # Am Schluß die Eierscheiben auf das Olivenpüree legen.
- # Mit geschroteten Paprika, Salz und schw. Pfeffer würzen. Auf Servierteller legen und servieren.

Tipp: Falls das Olivenpüree zu trocken ist kann es mit einem Löffel Olivenöl aufgeweicht und somit leichter aufgetragen werden.