Frühstücksbrett Levante

Die Frühstücksplatte Levante bringt orientalische Aromen auf den Frühstückstisch. Cremiger Labneh, frisches Gemüse, Aprikosen, weichgekochte Eier und das Byodo Omega-Öl Schwarzkümmel sorgen für einen abwechslungsreichen Brunch oder ein besonderes Frühstück.

Zutaten
2 Portionen

500 g Naturjoghurt, 3,5 %
0.5 TL Byodo Bio-Meersalz
4 Tomaten, klein
1 Gurke, klein
2 Aprikosen
2 Eier
2 EL Kalamata-Oliven
2 TL Byodo Omega Öl, Schwarzkümmel
1 TL Zatar Gewürz
Minze, frisch
2 Stück Fladenbrot

Zubereitung

Am Vortag den Naturjoghurt mit dem Salz verrühren. Ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch oder einer Stoffserviette auslegen und über eine Schüssel hängen. Den Joghurt hineingeben, das Tuch darüber schlagen und mit einem kleinen Teller sowie einem Gewicht beschweren. Über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

Am nächsten Tag Tomaten, Gurke und Aprikosen waschen. Die Tomaten und Gurke in Scheiben schneiden, die Aprikosen halbieren und entsteinen. Die Eier etwa 6–7 Minuten weichkochen, anschließend abschrecken, schälen und halbieren.

Der abgetropfte Joghurt, auch Labneh genannt, aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Schneebesen glattrühren und auf zwei Tellern verstreichen. Mit Tomaten, Gurke, Aprikosen, Kalamata-Oliven und den halbierten Eiern belegen. Zum Schluss mit dem Omega-Öl Schwarzkümmel beträufeln, mit Zatar bestreuen und mit frischer Minze garnieren. Zusammen mit Fladenbrot servieren.