

Rezept

Eier-Carpaccio mit Paprikaquark

Ein Rezept von Eier-Carpaccio mit Paprikaquark, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Speisequark (20 %)	Salz
Pfeffer	1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote	2 EL Ajvar (Glas)
2 TL TK-Kräuter italienische Art	4 hart gekochte Eier
2 Ciabatta-Brötchen (je ca. 65 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Quark mit Salz und Pfeffer verrühren, Menge halbieren. Die Paprikaschoten waschen, putzen und jeweils separat fein hacken. Rote Paprika zusammen mit Ajvar unter eine Quarkportion rühren, grüne Paprika mit TK-Kräutern unter die andere Quarkportion.

2. Die Eier pellen und in dünne Scheiben schneiden, überlappend jeweils auf zwei Tellern auslegen.

3. Die Ciabatta-Brötchen in Scheiben schneiden und mit dem Eier-Carpaccio und dem Paprikaquark-Duo genießen.