Kommissar Brettchens Lieblingsgericht 3: Würzige Eier im Glas in zwei Varianten

Zutaten:

2 Eier
2 Becher Naturjoghurt (je 150 g)
2 Gläser

Für Variante 1:

1 EL Speck (oder Schinkenwürfel)
1 TL Senf
2 kleine Essiggurken (Cornichons)
frischer Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Für Variante 2:

1 EL Speck (oder Schinkenwürfel)
2 grüne Oliven (ohne Stein)
1 Prise Oregano (getrocknet)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Eier weich kochen. Derweil den gewürfelten Speck kurz in einer Pfanne anrösten, auf einem Küchentuch etwas entfetten und abkühlen lassen.

Cornichons und Schnittlauch (für Variante 1) bzw. Oliven (für Variante 2) fein hacken.

Nun die Zutaten der jeweiligen Variante mit dem Joghurt zu einer homogenen Masse verrühren.

Die weich gekochten noch warmen Eier schälen.

Einen Löffel der jeweiligen Joghurt-Variante in ein Glas geben, ein geschältes, warmes, weich gekochtes Ei darauf setzen und mit der restlichen Joghurtmasse auffüllen.

Mit dem zweiten Ei genauso verfahren.

Mit Schnittlauch oder Speckwürfeln garnieren und genießen.