



Wir hatten Freddie, alias Sturmwaffel, zu Gast und ich habe ihm ein typisches Sally Frühstück zubereitet. Wichtig ist mir dabei immer, dass ich warme und kalte, süße und herzhaftere Komponenten habe. So ein Frühstück / Brunch gibt's bei uns aber nur am Wochenende, unter der Woche ernähren wir uns gerne von Smoothie Bowls und Porridge. In meinem Text kannst du die einzelnen Rezepte anklicken.

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 1 cm

BROT

Meist bereite ich das [Pfannenbrot](#), oder aber auch [magisches Baguette](#) zu. Aus dem magischen Baguette-Teig kann man auch super [Brötchen](#) zubereiten und dafür auch den Teig am Abend zuvor mit der halben Hefemenge ansetzen und im Kühlschrank aufgehen lassen. So habe ich frisches Brot zum Frühstück Zuhause.

SUCUK MIT EI

Bei uns gibt's Sucuk mit Ei: dafür werden Sucuk-Scheiben in der kleinen Emaille-Pfanne angebraten – kurz vor dem Verzehr dann noch 3-4 Eier in die Pfanne schlagen und halbfertig garen.

MENEMEN

Weil ich ein Gemüse-Fan bin, bereite ich auch gerne [Menemen](#) zu. Dafür könnt ihr auch im Sommer gerne die Tomatensoße einkochen und in Gläsern aufbewahren. Vielerorts wird Menemen nur mit eingekochten Tomaten gemacht. Ich mag aber auch die Mischung mit angebratenen Zwiebeln und Paprika gerne. Sobald die Soße eingekocht ist, kommen die Eier dazu, werden verrührt und warm serviert.

ROHKOST

Als Gemüsefan dürfen Gemüsesticks natürlich nicht fehlen: Gemüse der Saison ist hierbei angesagt. Als Dip eignen sich dafür dann [Guacamole](#), [Hummus](#) oder auch der warme [Käsedip](#), den ihr auch lecker aufs Brot schmieren könnt. Oliven, verschiedene Nüsse und Trockenobst sind auch wahre Energielieferanten beim Brunch.

MARMELADEN UND AUFSTRICHE

Natürlich dürfen Marmeladen, Yammlou und Tahin&Pekmez (Sesampaste und Traubenmelasse) auch nicht fehlen. Letzteres wird einfach zu einer sämigen Masse

FRÜHSTÜCK & BRUNCH MIT STURMWAFFEL IN ISTANBUL



verrührt.

KÄSE

Meine Lieblingskäsesorten beim Frühstück sind der Tulum (Nomadenkäse von GAZI) und der Weichkäse in Salzlake (Beyaz Peynir von GAZI).

TEE

Den [Tee](#) setze ich gerne 20-30 Minuten vor dem Frühstück an, damit er schön durchziehen kann. Schwarztee passt einfach am besten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!