



## Brioche-Brötchen mit Spiegelei und Käse

mit Paprika und würzigem Rotkohlsalat



ca. 20min



2 Personen

Hier hat sich unsere Köchin Mary-Linh etwas wahrlich Wunderbares ausgedacht! Schon auf dem Teller präsentiert sich das leckere Sandwich hübsch und fröhlich-bunt - die knallig rote, gebackene Paprika und der knackige Rotkohlsalat im frischen Zitronen-Dill-Dressing tun da so einiges zur Sache. Aber auch die inneren Werte überzeugen schon beim ersten Bissen: Spiegelei und herrlich geschmolzener Käse - yummy!

## Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Dill
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 200g geschnittener Rotkohl
- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 50g geriebener Gouda <sup>7</sup>
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 2TL Honig
- 1TL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 563kcal, Fett 31.3g,  
Kohlenhydrate 50.0g, Eiweiß 22.4g



1. Paprika backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im oberen Teil des Ofens 6-8Min. goldbraun backen. Die **Paprika** aus dem Ofen nehmen und ca. 5Min. abgedeckt ruhen lassen, dann ggf. die **Haut** abziehen. Die Backofentemperatur auf 220°C (200°C Umluft) reduzieren.



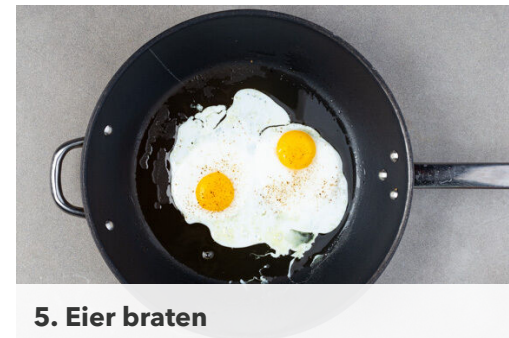
4. Brötchen überbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die **oberen Brötchenhälften** mit dem **Käse** belegen, dann alles im Ofen ca. 4Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Brötchen** knusprig sind.



2. Sauce verrühren

Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Die **1/2 des Dills** mit **1TL Senf, 1TL Zitronensaft** und 2EL Mayonnaise verrühren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Eier braten

In einer mittelgroßen Pfanne 1TL Butter bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-5Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



3. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** mit dem **restlichen Dill**, dem **restlichen Senf**, dem **restlichen Zitronensaft**, 2TL Honig und 1TL Salz zu einem **Salat** vermengen.



6. Brötchen belegen

Die **unteren Brötchenhälften** mit der **Sauce** bestreichen und mit je einer **Paprikahälfte**, einem **Spiegelei** und **nach Belieben etwas Rotkohlsalat** belegen. Mit den **Käsebrötchenhälften** abschließen, auf Teller verteilen und mit dem **übrigen Rotkohlsalat** servieren.