



Brioche-Brötchen mit Spiegelei und Käse

mit Paprika und würzigem Rotkohlsalat



20-30min



3-4 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

- 2 rote Paprika
- 2 unbehandelte Zitronen
- 20g Dill
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 400g geschnittener Rotkohl
- 4 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 100g geriebener Gouda ⁷
- 4 Bio-Eier ³

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- 2EL Honig
- 1EL Butter ⁷
- 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 579kcal, Fett 32.3g,
Kohlenhydrate 52.0g, Eiweiß 22.5g



1. Paprika backen

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



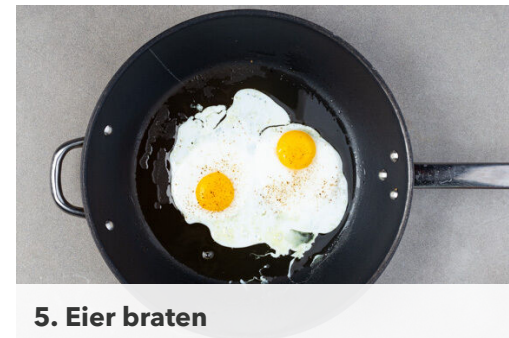
4. Brötchen überbacken

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 **Zitronen** halbieren und auspressen. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden. Die **1/2 des Dills** mit **1EL Senf**, **1EL Zitronensaft** und 4EL Mayonnaise verrühren. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Eier braten

In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Butter bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3–5Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit je 1 kräftigen 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**, 2EL Honig und 2TL 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.