



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 ¹⁰
- 200g geschnittener Rotkohl
- 2 Brioche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Bio-Eier ³

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 2TL Honig
- 1TL 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 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 der **1/2 des Käses** 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.