



KitchenAid

Spiegelei-Sandwiches mit Paprikasauce

dazu gebackene Kartoffeln & Gurken-Dill-Salat



20-30min



3-4 Personen

Wir finden: Dieses Gericht hat fast schon ein bisschen Diner-Charakter und versetzt uns in Gedanken auf rote Polsterbänke mit Jukebox-Musik im Hintergrund. Wir servieren nämlich ein knuspriges Spiegelei-Sandwich mit leckeren Ofenkartoffeln als Beilage. Die Eier gelingen in unserer KitchenAid-Pfanne ganz besonders gut und passen hervorragend zu dem knackigen Gurken-Dill-Salat und der aromatischen Paprikasauce. Wohl bekomm's!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 große Gurke
- 10g Dill
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Packungen veganes Toastbrot ¹

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Toaster
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 671kcal, Fett 29.4g,
Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 18.4g



1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm breite Spalten schneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit jeweils **1 Päckchen Gewürzmischung**, 1EL Pflanzenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilen. Im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind, dabei einmal wenden.



4. Sauce pürrieren

Die **½ der Paprika** mit dem **Knoblauch**, den **getrockneten Tomaten**, dem **restlichen Zitronensaft** und 2EL Mayonnaise in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Die **restlichen Paprikaviertel** in dünne Streifen schneiden. Die Pfanne auswaschen.



2. Salat zubereiten

Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Den **Dill** fein schneiden. Die **Zitronenschalen** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Gurke** mit dem **Dill**, der **Zitronenschale** und der **½ des Zitronensaftes** vermengen. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Eier braten

In derselben Pfanne 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



3. Paprika garen

Die **Paprika** vierteln und entkernen. Den **Knoblauch** schälen und mit den **Paprikastreifen** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze 2-3Min. scharf von allen Seiten anbraten, bis sich leichte Röstspuren abzeichnen. Den **Knoblauch** aus der Pfanne nehmen, 3-4EL Wasser angießen und die **Paprika** abgedeckt ca. 2Min. weitergaren, bis sie weich ist.



6. Toast belegen

Das **Toastbrot** in einem Toaster rösten, dann mit etwas **Paprikasauce** bestreichen.

4 Toastscheiben mit den **Paprikastreifen**, etwas **Gurkensalat** und den **Eiern** belegen. Mit dem **übrigen Toast** bedecken und diagonal halbieren. Die **Sandwiches** mit den **gebackenen Kartoffeln**, der **übrigen Paprikasauce** und dem **restlichen Gurkensalat** servieren.