



## 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<sup>10</sup>
- 400g geschnittener Rotkohl
- 4 Brioche-Burgerbrötchen<sup>1,3,7</sup>
- 100g geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 4 Bio-Eier<sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- 2EL Honig
- 1EL 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 526kcal, Fett 27.3g, Kohlenhydrate 49.8g, 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, 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.



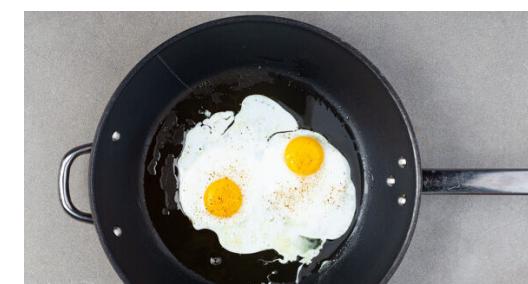
### 2. Sauce verrühren

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.



### 3. Salat zubereiten

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



### 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 **Spiegeleieren** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



### 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.