



## 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!



- 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>

- 4EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 2EL Honig
- 1EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Zitruspresse

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 526kcal, Fett 27.3g,  
Kohlenhydrate 49.8g, Eiweiß 22.4g




## 1. Paprika backen

**4. Brötchen überbacken**

#### 4. Brötchen überbacken

## 2. Sauce verrühren



## 5. Eier braten

**3. Salat zubereiten**

### 3. Salat zubereiten

## 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.