Paprika-Spiegelei

Dieses Rezept gelingt ganz schnell und ist auch für das Auge ein Genuss: leckeres Paprika-Spiegelei, das zusätzlich mit frischen Kräutern verfeinert werden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 Stk.	Paprika
2 Stk.	Eier
1 TL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Kräuter (gehackt nach Wahl)

Zubereitung

1. Mit diesem originellen Rezept für **Paprika-Spiegelei** essen auch Kinder gern Gemüse! Die Paprika zunächst waschen. Dann den Deckel mit Stiel und Kerngehäuse herausschneiden, die Paprika dabei im Stück lassen. Zwei Ringe abschneiden mit jeweils etwa 1 Zentimeter Stärke.

2. Wenig Öl in einer (beschichteten) Pfanne erhitzen und die Paprikaringe hineinlegen. Ein Ei in jeden Ring schlagen. Die Spiegeleier bei mittlerer Temperatur fertig garen.

3. Herausnehmen, mit Pfeffer und Salz würzen, nach Belieben mit gehackten Kräutern garnieren, servieren.

Tipp

Zum Paprika-Spiegelei kann man Weißbrot oder Toast reichen.