

# Smiley Spiegelei mit rotem Paprika

Das Smiley Spiegelei mit rotem Paprika verbreitet gute Laune. Das Rezept schmeckt lecker und eignet sich als Frühstück, nicht nur für Kinder.

**Verfasser:** peter2583

**Arbeitszeit:** 5,0 h

**Koch/Backzeit:** 10,0 h

**Gesamtzeit:** 15,0 h

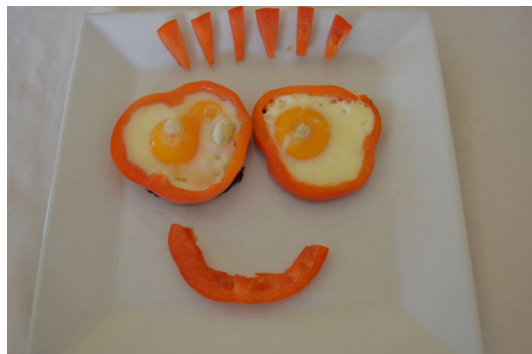


Foto: peter2583

## Zutaten

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 2 Stk.   | <a href="#">Eier</a>          |
| 1 Stk.   | <a href="#">Paprika</a> (rot) |
| 1 Schuss | Öl (zum)                      |

## Zubereitung

1. Für den Smiley Spiegelei mit rotem Paprika zuerst den roten Paprika waschen. Danach 2 Streifen vom Paprika trennen. Die Streifen sollten ca. 1 cm dick sein.
2. Öl in eine Bratpfanne geben und diese erhitzen. Dann die beiden Paprikastreifen in die Pfanne legen und kurz anbraten. Die beiden Streifen formen das Spiegelei. Hierfür die beiden Eier zerschlagen und in die beiden Paprikaformen geben.
3. In der Zwischenzeit noch 2 weitere Streifen vom Paprika schneiden. Der eine Streifen wird für den Mund des Smileys und der Andere für die Haare verwendet.
4. Wenn das Spiegelei fertig ist, dann aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben. Darunter den einen Paprikastreifen zum Mund formen. Den 2. Paprikastreifen zerschneiden und in kleinen Abständen über den Spiegelei-Augen nebeneinander auflegen. Das Spiegelei mit Paprika sind nun aus wie ein Smiley.

## Tipp

Natürlich kann man den Smiley Spiegelei auch mit grünem oder gelben Paprika zubereiten.