Überbackene Paprika mit Ei und Speck

Das Rezept für überbackenen Paprika mit Ei und Speck gefüllt, sind eine raffinierte Speise, und schmeckt zur jeder Tageszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Paprika
150 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
	Öl
75 g	Bergkäse (o. anderen Käse gerieben)
4 Stk.	Eier
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	frische Kräuter

Zubereitung

1. Um **überbackene Paprika mit Ei und Speck** zuzubereiten, zuerst den vom Paprika abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. In kochendem Wasser kurz 3-4 blanchieren. Vom Topf nehmen, abkühlen lassen und trocken tupfen.

2. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel schälen und kleiner zerhacken. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen, knusprig anbraten. Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Von der Hitze nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem geriebenen Käse vermischen. Die Paprikaschoten mit der Masse füllen, eine Vertiefung frei lassen und je ein Ei hineinschlagen.

3. Den Boden einer Backform einfetten und die Paprika mit Ei und Speck im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 20 Minuten überbacken, bis die Eier stocken. Vom Ofen nehmen, nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und noch heiß servieren.

Tipp