



Benjamins Spiegeleier im Paprikaring

Spiegeleier im Paprikaring ist ein einfaches, aber raffiniertes Gericht und eine bunte Alternative zu gewöhnlichen Spiegeleiern.

Das brauchst Du dazu:

- 1 Paprika
- 30 Gramm Butter
- etwas Öl
- 4 mittelgroße Eier
- etwas Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 4 Scheiben Vollkornbrot

Tipp: Du kannst auch farblich verschiedene Paprikaringe benutzen. Dann wird das Essen richtig schön bunt!



- 1 Schneide von der Paprika oben den „Deckel“ ab und entferne die Kerne.
- 2 Schneide die Paprika in vier fingerdicke Ringe.
- 3 Erhitze die Butter mit etwas Öl in einer Pfanne und setze die vier Paprikaringe hinein.
- 4 Brate die Paprikaringe etwas an und wende sie anschließend.
- 5 Schlage in jede Paprika ein Ei und brate diese an.
- 6 Würze das Ei mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Wenn das durchsichtige Eiweiß komplett weiß ist sind die Spiegeleier im Paprikaring fertig – Guten Appetit!