

Rezept

# Röstbrot mit Paprika-Spiegelei

Ein Rezept von Röstbrot mit Paprika-Spiegelei, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> rote Paprika	<b>1 Handvoll</b> Baby-Blattspinat
<b>1 EL</b> Butter	<b>4</b> Eier (M)
<b>2 Scheiben</b> Landbrot	<b>40 g</b> Frischkäse (mit Joghurt)
<b>2 TL</b> Dijon-Senf	<b>2 Scheiben</b> Bergkäse
<b>2 EL</b> Speckwürfel	<b>2 EL</b> Pinienkerne
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Von der Paprika zunächst die Unterseite großzügig abschneiden. Dann aus dem Rest vier ½-1 cm breite Ringe ausschneiden, diese entkernen und waschen. Die übriggebliebene Oberseite sowie die Unterseite der Paprika für ein anderes Gericht verwenden. Den Spinat waschen und trocken schleudern.
2. Die Röstbrote nacheinander in einer Pfanne zubereiten. Für das erste Brot zunächst die Hälfte der Butter in der Pfanne erhitzen, zwei Paprikaringe darin von einer Seite anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann wenden und vorsichtig 2 Eier in die Mitte der Paprikaringe aufschlagen. 1 Scheibe Brot danebenlegen und alles mit schräg aufgelegtem Deckel ca. 3 Min. braten.
3. Dann das Brot wenden, in der Pfanne mit Frischkäse und Senf bestreichen und mit 1 Scheibe Käse und der Hälfte des Spinats belegen. Die Hälfte des Specks daneben anbraten und wieder für 2-3 Min. den Deckel schräg auf die Pfanne legen, dabei nach 1 Min. die Hälfte der Pinienkerne zum Speck geben.
4. Das Brot auf einen Teller legen, Speck, Pinienkerne und Eier eventuell noch kurz weiterbraten, bis der Speck und die Pinienkerne leicht gebräunt und die Eier knapp gar sind. Paprika-Spiegeleier leicht überlappend auf das Brot legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Pinienkerne darüberstreuen. Die Pfanne säubern und das zweite Brot genauso zubereiten.