



Paprika Cheddar-Chili Ei



25 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

8 Stk.	Eier
4 Stk.	rote Paprika
12 Stk.	 Rupp Cheddar Chili Scheiben
	Petersilie als Garnitur
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Paprika von der Mitte in zwei ca. 1,5 cm dicke Ringe aufschneiden. Die beiden Enden vom Paprika putzen und den Stiel entfernen. Die Kappen so schneiden das noch zwei kleine Schüsseln vom Paprika übrigbleiben. Den Rest vom Paprika mit dem roten Zwiebel klein würfelig schneiden.
- 2 Den geschnittenen Zwiebel und Paprika auf einer Gussplatte oder in einem Geschirr kurz anschwitzen mit Adi's Kräutergewürz abschmecken. Anschließend in die Paprikakappen einfüllen und eine halbe Cheddar-Chili Scheibe draufgeben.
- 3 Die Paprikaringe auf die vorgeheizte Gussplatte auflegen und in die Mitte jeweils ein Spiegelei hineingeschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Cheddar-Chili Scheibe auf dem Ei platzieren. Die Paprikakappen werden dazugelegt und bei geschlossenem Deckel oder mithilfe einer Glosche wird das pffiffige Cheddar-Chili Paprika-Ei bis zur gewünschten Konsistenz gegrillt.
- 4 Mit frisch geschnittener Petersilie, einem angetoasteten Brot und einem kleinen Salat serviert erhalten sie ein ansprechendes Frühstück oder ein kleines Zwischengericht.
- 5 Tipp: Wer es fleischiger mag kann ein Blatt Schinken unter den Paprikaring legen.

Wir wünschen Guten Appetit!

mehr Rezepte unter www.rupp.at/rezepte