



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
1 Stk.	rote Zwiebel
	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, dass noch zwei kleine Schüsseln vom Paprika übrigbleiben. Den Rest vom Paprika mit der roten Zwiebel klein würfelig schneiden.
- 2 Die geschnittene Zwiebel und Paprika auf einer Gussplatte oder in einem Geschirr kurz anschwitzen und 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 hineinschlagen. 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, ergibt dies ein wunderbares Zwischengericht oder ein herzhaftes Frühstück.
- 5 Tipp: Wer es fleischiger mag kann ein Blatt Schinken unter den Paprikaring legen.

Wir wünschen guten Appetit!
 Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte