

MARLEY SPOON



Überbackenes Baguette

mit Ei und lauwarmen Paprika-Salat



30-40Min.



3-4 Personen

Ei im Körbchen ist nicht nur ein herzhaftes Frühstück, sondern passt auch lecker zum Abendessen: Das Ei wird umhüllt von einem krossen Vollkornbrötchen mit Tomatencreme im Ofen gebacken. Dazu gibt es einen saftigen, gemischten Salat mit gebratener Paprika! Das ist Gute-Laune-Essen pur!

Was du von uns bekommst

- 50g Tomaten, getrocknet Punto Verde ¹²
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung gemischter Salat
- 3 gelbe Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Frischer Dill & Petersilie
- 2 Packungen Eier ³
- 4 Vollkorn-Baguettebrötchen ^{1,11}
- 1 Packung BBQ Gewürz

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 565.0kcal, Fett 27.6g, Eiweiß 18.7g, Kohlenhydrate 52.8g



1. Tomatencreme mischen

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den **Dill** und die **Petersilie samt Stängel** fein hacken. Die **Tomaten** abtropfen lassen und grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und vierteln. **Tomaten** und **Knoblauch** mit 1EL Olivenöl und schwarzen Pfeffer mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren. Mit der **Hälfte der Kräuter** mischen.



4. Paprika schneiden

Inzwischen die Paprika halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.



2. Brötchen vorbereiten

Das **obere Drittel** des **Brötchens** längs abschneiden und das **Innere des Brötchens** ausschaben, dabei aufpassen, dass die Kruste ganz bleibt. Mit der **Tomatencreme** austreichen.



5. Paprika anbraten

Eine große Pfanne mit 1-2EL Olivenöl mittelhoch erwärmen und die **Paprika** mit den **Zwiebeln** ca. 3-4Min. anbraten, bis sie leicht geröstet sind. Die Hitze runterdrehen und mit dem **Gewürz** sowie **restlichen Kräutern** mischen. Aus der Pfanne nehmen, die Pfanne auswaschen.



3. Brötchen füllen

Nun vorsichtig **je ein Ei** über das **Brötchen** aufschlagen und hinein gleiten lassen. Die **Brötchen** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für ca. 10-15Min. im Ofen offen rösten, für die letzten ca. 3-5Min. die **Deckel** mitbacken.



6. Croutons braten

Inzwischen das **restliche Brot** in kleine Stücke zupfen und mit 1EL Olivenöl in der Paprikapfanne für ca. 2-3Min. goldbraun rösten. Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker eine leichte **Vinaigrette** mischen. Sobald die **Baguette** fertig sind, **Salat** mit **Paprika, Zwiebeln, Croutons** und **Dressing** mischen und mit den **Baguettes** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**