

# DINNERLY



## Spiegelei-Avocado-Burger mit Paprika an Röstkartoffelsalat mit Lauchzwiebeln



ca. 25min



2 personen

Avocado und Spiegelei auf Toast ist eine herrlich dekadentes Frühstück – aber wir finden, Luxus kann man sich eigentlich zu jeder Tageszeit gönnen! Deswegen haben wir den Toast fix zu einem Burger umgestylt – mit getrockneten Tomaten, gerösteter Paprika und einem schmackhaften Salat aus Röstkartoffeln zaubern wir in Nullkommanix ein köstliches Essen auf den Tisch. Hochklassiger Genuss, ganz unkompliziert – einfach perfekt!

### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 2 paprika's
- 1 bosui
- 2 briochebroodjes <sup>1,3,7</sup>
- 40g gedroogde tomaten
- 2 biologische eieren <sup>3</sup>
- 1 avocado

### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise <sup>3</sup>
- 1tl mosterd <sup>10</sup>
- ½tl peper en zout
- 45ml olijfolie
- 15ml azijn

### KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10).  
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 904kcal, vet 56.0g, koolhydraten 83.5g, eiwit 18.8g



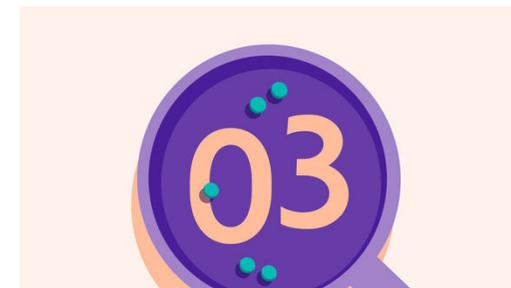
#### 1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** ggf. halbieren, um mundgerechte Stücke zu erhalten. Die **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit 1EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen und im Ofen 20–25Min. backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und knusprig sind.



#### 2. Paprika rösten

Die **Paprika** jeweils vierteln und entkernen, dann die **Paprikaviertel** noch einmal halbieren und in einer großen (Grill-)Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite 2–3Min. anbraten. Dabei die **Paprika** mit einem Pfannenwender flachdrücken, sodass sich ggf. Grillmarken bilden. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



#### 3. Kartoffelsalat anmachen

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden und mit 2EL Mayonnaise, 1EL Essig und 1TL Senf zu einem **Dressing** verrühren. Die fertigen **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen, dann mit dem **Dressing** vermengen. Die **Brötchen** ca. 2Min. im Ofen auftoasten. Die **Tomaten** je nach Belieben grob oder fein schneiden.



#### 4. Spiegeleier braten

Die **Eier** in der Paprikapfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2–4Min. abgedeckt zu **Spiegeleiern** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Avocado** halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen. Die ½ der **Avocado** mit einer Gabel pürieren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, die **restliche Avocado** in dünne Scheiben schneiden.



#### 5. Burger bauen & servieren

Die **unteren Brötchenhälften** mit dem **Avocadopüree** bestreichen, mit der **Paprika**, den **Avocadoscheiben**, den **Spiegeleiern** und den **Tomaten** belegen und mit den **oberen Brötchenhälften** abschließen. Die **Spiegeleiburger** mit dem **Röstkartoffelsalat** anrichten und servieren.



#### 6. Perfekte Spiegeleier

Damit die Spiegeleier einen festen, leicht knusprigen Rand bekommen, muss die Pfanne zu Beginn gut aufgeheizt sein. Dann werden die Eier in die Pfanne gegeben, die Hitze reduziert und die Eier abgedeckt bis zur gewünschten Konsistenz gebraten. Knuspriger Rand, cremiges Eigelb – hmm!