

Gefüllte Paprika mit Spiegelei und Feta

Für 4 Personen:

6 Spitzpaprika	1 Zucchini	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	8 Stiele Thymian
8 Stiele Oregano	8 Stiele Basilikum	200 g Feta
Salz, Pfeffer	5 Eier	

Aus den Paprika je längs ein ovales Stück herausschneiden. Die Schoten entkernen und waschen. Zucchini waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Ovale Paprikastücke, Zucchini, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Chili längs aufschneiden, entkernen, waschen, hacken.

Kräuter waschen, abzupfen, hacken. Feta zerbröckeln. Paprika in ofenfeste Form setzen, mit vorbereiteten Zutaten füllen. Salzen und pfeffern. Im heißen Ofen (200 °C; Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen.

Eier einzeln aufschlagen und auf die Paprika gleiten lassen, würzen und bei gleicher Temperatur 10-15 Minuten garen.

NN am 06. März 2023