Bauernfrühstück

15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

40 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Portionen

- 6 Kartoffeln (groß, festkochend)
- 2 EL Butter
- 4 Eier
- 150 g Schinkenwürfel
- 50 ml Milch
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Schnittlauch

So machst du ein Bauernfrühstück selber

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in dünne Scheiben. Hacke die Petersilie oder schneide den Schnittlauch klein. Schäle die Zwiebel, halbiere sie und schneide sie in dünne Scheiben.
2. Schlage die Eier auf und verquirle sie mit der Milch.
3. Erhitze die Butter in einer großen Pfanne. Gib die Kartoffelscheiben hinzu, würze sie kräftig mit Salz und Pfeffer und brate sie von beiden Seiten knusprig an.
4. Füge die Zwiebelringe und Schinkenwürfel hinzu und brate sie einige Minuten mit. Gieße die Eiermilch über die Bratkartoffeln, streue die Petersilie darüber und lasse das Bauernfrühstück mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze stocken.
5. Serviere es dann in der Pfanne oder schlage es in der Mitte zusammen. Als Garnitur bieten sich eine kleine Salatbeilage und eine fein aufgeschnittene Gewürzgurke an.

Nährwerte pro Portion: 834 kcal | KH 83 g | E 39 g | F 39 g