



Bauernfrühstück

Zutaten (1 Portion):

3 Kartoffeln (10 Min. vorgekocht)

3 Eier

100g Schinkenspeckwürfel

½ weiße Zwiebel

Schnittlauch

Margarine oder Öl zum anbraten

1 TL Paprikapulver scharf

25 ml. Milch

Die Eier, Milch, Pfeffer, Salz und Paprikapulver mit einer Gabel verquirlen.

Die vorgekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden, die große Pfanne erwärmen und nun die Kartoffeln auf die Pfanne in das Öl so legen, dass sie sich nicht überlappen und auf schwacher bis mittlerer Hitze braten bis sie am Rand leicht braun werden, dann alle Scheiben wenden.

Nun die gewürfelten Zwiebeln und Speck hinzufügen, damit dies 2-3 Min. mitgebraten werden kann. Auf schwacher Hitze die Eier dazugeben. Diese sollten unbedingt auf schwacher Hitze garen, damit sie nicht verbrennen. Wenn das Ei so ist, wie Du es gern magst, kannst Du noch etwas Schnittlauch drauf streuen.