
Bauernfrühstück



Zutaten für 2 Portionen

250 g vorgekochte Kartoffeln,
z.B. als Rest vom Vortag
3 EL Speiseöl
1 mittelgroße Zwiebel
5 Eier
1 Glas Milch
Gewürfelten Speck
Gemüsereste vom Vortag
z.B. Paprika, Tomaten, Zucchini
oder Gewürzgurken
Pfeffer und Salz nach Geschmack
½ Bund Schnittlauch
Petersilie zum Dekorieren

Die Kartoffeln, die Zwiebel und das Gemüse in Würfel schneiden, Schnittlauch und Petersilie fein hacken.

Die Kartoffeln mit dem Speck und der Zwiebel anbraten.

Die Eier in eine Schüssel schlagen, mit der Milch verrühren, Pfeffer, Salz und den Schnittlauch mit hinein rühren.

Das Gemüse mit in die Pfanne geben und weiter braten und anschließend die Ei-Milch-Masse darüber gießen.

So lange weiter braten, bis das Ei gestockt ist und man eine feste Masse in der Pfanne hat. Vorsichtig mit zwei Pfannenhendeln wenden und einen Moment weiter braten.

Das Bauernfrühstück auf Tellern anrichten und mit etwas gehackter Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!