

Bauern-Frühstück mit Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	
30 g Speck, geräuchert	1 EL Schweineschmalz	Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Majoran	2 Eier

Die Kartoffeln kochen, schälen und auskühlen lassen. Dann Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Den Speck fein würfeln. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln in einer Pfanne im heißen Fett goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Majoran waschen, trocken schütteln, fein schneiden und mit den verquirlten Eiern unter die Kartoffeln rühren. Sobald das Ei angezogen ist, ist das Bauernfrühstück fertig und kann angerichtet werden. Dazu passt sehr gut Kopfsalat.

Vincent Klink Mittwoch, 23. April 2008