

Bauernfrühstück mit gemischtem Salat

Für zwei Personen

Für das Ei-Omelette:

2 Eier	4 EL Milch	30 g geriebener Mozzarella
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Bratkartoffeln:

5 vorw. festk. Kartoffeln, groß	1 Zwiebel	100 g Schinkenspeck
Olivenöl	Paprikapulver	Kümmel
Salz	Pfeffer	

Für den gemischten Salat:

150 g gemischter Salat	5 Pflaumentomaten, sehr klein	1 EL Senf
1 EL Honig	3 EL Balsamico-Essig	4 EL Olivenöl

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Ebenso den Schinkenspeck fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Zwiebel und den Speck darin anschwitzen und die Kartoffelscheiben zugeben. Je nach Bedarf mehr Öl nachgeben und braten bis die Kartoffelscheiben goldbraun sind. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel abschmecken.

Die Eier, die Milch und den geriebenen Käse in einer Schüssel mit dem Schneebesen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und zugeben. In die Pfanne mit den Kartoffeln geben.

Den Salat waschen und in der Salatschleuder trocknen. In einer Schüssel, das Olivenöl, den Essig, den Senf sowie den Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten teilen zum Salat geben und alles mit dem Dressing mischen.

Das Bauernfrühstück mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Luchscheider am 12. Oktober 2015