

Bauernfrühstück

Für 2 Portionen

500 g Kartoffeln	1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
1 grüne Paprikaschote	1 Hand. getrock. Öl-Tomaten	2 große Gewürzgurke
50 g Edamer Käse, gestiftelt	2 Eier	Petersilie
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in dünne Stifte schneiden, etwa halb so dick wie für Pommes. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Die Paprikaschote waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die getrockneten Tomaten und die Gewürzgurken würfeln.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin etwa 10 Minuten braten, bis sie leicht angebräunt sind. Zwiebeln und Paprikastücke dazugeben und so lange weiterbraten, bis die Kartoffeln weich sind. Das dauert insgesamt etwa 15 Minuten.

Die Hitze jetzt reduzieren, Tomaten, Gurken unterrühren, nach Geschmack salzen und pfeffern, den Käse darüber streuen und nicht mehr rühren. Die Eier darüber aufschlagen und einen Deckel auf die Pfanne setzen. Wenn das Eiweiß fest ist (4 - 5 Minuten), die Pfanne vom Herd nehmen und das Bauernfrühstück mit Petersilie bestreuen.

NN am 30. Dezember 2025