

BAUERNFRÜHSTÜCK

für 4 Personen

Zutaten

| | |
|---------|---------------|
| 800 g | Kartoffeln |
| | Salz |
| 3 Stck. | Zwiebeln |
| 150 g | Schinkenspeck |
| 50 g | Butterschmalz |
| 6 Stck. | Eier |
| 6 EL | Milch |
| | Pfeffer |
| 4 Stck. | Gewürzgurken |
| 1 Pck. | 8-Kräuter |

Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Zwiebeln in Würfel und Schinkenspeck in feine Streifen schneiden. Eier mit Milch verquirlen und mit Pfeffer und den Kräutern mischen. Zwiebeln in der Pfanne andünsten und dann an den Rand schieben, Kartoffeln in der Pfanne goldgelb braten, die Schinkenstreifen in der Pfanne erwärmen. Die Eimasse darüber geben und mit geschlossenem Deckel stocken lassen. Mit der Gewürzgurke garnieren. In Sachsen ist es üblich, auch zum Bauernfrühstück Bratensoße zu reichen. (Der Sachse will ditschen 😊)

Kann auch als Bauernomelett gegeben werden, dann zur typischen Omelett-Form klappen.