



BAUERNFRÜHSTÜCK

mit Kabanos, Kartoffeln, Tomaten & Ei

ZUTATEN

Für 4 Personen

400 g gekochte Kartoffeln
2 Frühlingszwiebeln
75 g Kabanos
2 EL Rapsöl
2 Eier
Salz
schwarzer Pfeffer
2 EL Milch
1/2 Bund Schnittlauch
2 kleine Gewürzgurken
2 Kirschtomaten



ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 25 Minuten

1. Kartoffeln und Kabanos in Scheiben schneiden, Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
2. 1 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin kräftig anbraten, Hitze reduzieren, Kabanos kurz dazugeben, beides herausnehmen und beiseite stellen.
3. Das restliche Öl mit den Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und unter Wenden bei mittlerer Hitze braun braten.
4. In der Zwischenzeit die Eier mit der Milch in eine Schüssel geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig mit einem Schneebesen verrühren.
5. Kabanos-Zwiebelmischung zu den Kartoffeln geben, Eimasse darüber geben, abdecken und bei schwacher Hitze für ca. sieben Minuten stocken lassen. Evtl. einmal wenden, falls die Masse noch nicht vollständig gestockt ist.
6. Schnittlauch abspülen, trocknen und in Röllchen schneiden. Saure Gurken halbieren, Tomaten vierteln und damit das fertige Bauernfrühstück garnieren.