

Bauernfrühstück



Zutaten:

für 2 Personen

- 600 g Kartoffeln (vom Vortag)
- 100 g Speck, geschnitten
- 4 Eier
- 1 Zwiebel
- 100 g Champignons
- 1 rote Paprika
- Gewürzgurken
- eingelegte Zwiebeln (optional)
- Öl
- Paprika, edelsüß
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Kartoffeln in Scheiben hinein schneiden. Etwas anbraten lassen.

Die Champignons und die Paprika in Scheiben und Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit dem Speck zu den Bratkartoffeln geben.

Die Pfanne immer wieder schwenken und alles gut anrösten lassen. Zum Schluss mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier nach Bedarf pochieren oder braten. Auf die Kartoffeln legen und mit Gewürzgurken und eingelegten Zwiebeln aus garnieren.