



Bauernfrühstück, das meist Geliebte

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Immer wieder lecker, oft serviert, herzhaft, knusprig, einfach, preiswert

Zutaten

- 500 g gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- (Geht auch mit gekochten Kartoffeln vom Vortag oder mit rohen Kartoffelscheiben, dauert allerdings etwas länger)
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 80 g gekochter oder roher Schinkenspeck in Würfeln
- 3 ganze Eier mit 2 EL Milch verklappert
- 1 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika
- Gehackte Petersilie oder Schnittlauch zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

In einer ausreichend großen Pfanne mit Butterschmalz die Kartoffelscheiben mit Zeit und Ruhe knusprig anbraten. Von allen Seiten Farbe nehmen lassen.

Schritt2

Zunächst die Zwiebelwürfel dazu geben, etwas später die Schinkenwürfel, 1- 2 min. weiter braten.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit etwas Rosenpaprika bestäuben.

Schritt4

Die verklapperten Eier darüber gießen, stocken, etwas zusammen schieben oder schwenken, aber nicht zu hart werden lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Mit saurer Beilage wie Gewürzgurken oder Roter Bete, mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut servieren.

Tags: einfach, preiswert, Schnelle Alltagsküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bauernfruehstueck-das-meist-geliebte/>