



CHEFKOCH.DE

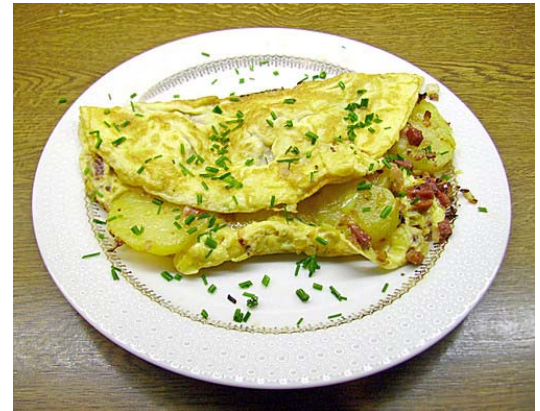
## Bauernfrühstück

Also man kocht erst mal Kartoffeln. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Knoblauch und Salami oder Schinken klein schneiden und in der Pfanne braten. In einer Tasse werden dann die Eier gerührt, je nach Hunger pro Portion 2 oder 3. Wenn die Kartoffeln gar sind, in Scheiben schneiden und in die Pfanne zu anderen Zutaten geben. Pfanne nicht voll machen. Immer mal wenden und , wenn alles schön braun gebrutzelt ist, schiebt man alles in die eine Hälfte der Pfanne und gießt das gequirlte Ei über das Ganze. Jetzt läuft das Ei auch in die leere Pfannenhälfte. Wenn das Ei fest ist, wird die "Nur-Ei-Hälfte" mit einem Pfannenwender über die "volle" Hälfte geschlagen und auf einen Teller gelegt.

Am Schluss noch mit etwas Grünzeug garnieren.

Guten Appetit.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 2 Portionen:

5 Kartoffeln  
4 Ei(er)  
4 Scheibe/n Salami oder Schinken  
1 Zwiebel(n)  
2 Knoblauch (Zehen)  
Salz und Pfeffer

**Verfasser:** sandor