

Bauernpfanne rustica

- 2–3 Gschwellti vom Vortag*
- 1 Esslöffel Gourmet-Butter*
- 2 grosse Zwiebeln, in Ringe geschnitten*
- Salz, Pfeffer aus der Mühle*
- 6 Eier*
- 1 dl saurer Halbrahm*
- 1 Bund Schnittlauch*
- 1 Portion BAER-Nidelchäs (230 g)*

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebelringe in der erhitzten Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln zufügen, würzen und leicht Farbe annehmen lassen. Die Eier mit dem sauren Halbrahm, Schnittlauch, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Kartoffeln giesen. Unter Rühren leicht stocken lassen. Den in Scheiben geschnittenen Nidelchäs darüberlegen und im Ofen bei maximaler Oberhitze schmelzen lassen.

