

Bauernfrühstück

Zutaten:

400 g gekochte Kartoffeln

125 g Jagdwurst

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

4 Eier, 1 Chilischote, 1 EL Öl

Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

Für die Garnitur einige Basilikumblätter, Kapernäpfel, Tomaten

Zubereitung:

Die gewürfelte Wurst und einer Pfanne mit dem Öl und den kleingeschnittenen Zwiebel leicht anschwitzen. Dabei die gegarten Kartoffeln in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit den Kräutern und Gewürzen kräftig würzen, alles gut vermischen. Die Eier mit dem Schneebesen in einer Schüssel aufschlagen, die Eimasse gleichmäßig in die Pfanne gießen, sodass alles mit dem Ei bedeckt ist. Einen Deckel auf die Pfanne setzen und alles bei kleiner Hitze stocken lassen. Das Bauerfrühstück aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen und halb zusammenklappen. Nun noch ein bisschen nett anrichten und es sich dann gut schmecken lassen. Guten Appetit!

Anmerkung: Ich habe dafür eine Pfanne mit Durchmesser 28 cm verwendet, in einer kleineren Pfanne weniger Kartoffel, Wurst und Ei verwenden, sonst wird es zu dick.

Guten Appetit!