

Bauernfrühstück

Kurzbeschreibung

Rustikales Bauernfrühstück mit Kartoffeln und Eiern, ideal für ein herzhaftes Frühstück oder Brunch.

Kategorien

Frühstück, Brunch, Eiergerichte, Deftig

Personenanzahl

2 Portionen

Schwierigkeitsgrad

Einfach

Zeitangaben

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Koch-/Bratzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten

- Salz
- 500 g Kartoffeln
- 3 EL Öl
- 3 Zwiebeln
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 6 Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Gewürzgurken

Zubereitung

1. $\frac{1}{2}$ l Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und ins kochende Wasser geben.
2. Zwiebeln pellen, halbieren, in halbe Ringe schneiden und im Öl anbraten.
3. Kartoffeln abgießen und zur Zwiebelmasse geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und zu den Eiern geben.
5. Eier zu den Kartoffeln geben und stocken lassen.
6. Gewürzgurken in Scheiben schneiden und darauf verteilen.

Optional: Tipps & Variationen:

Statt Schnittlauch andere Kräuter wie Petersilie oder Kerbel verwenden.

Mit Käse überbacken.

Dazu Schwarzbrot oder Brötchen servieren.