

Feines Bauernfrühstück



Zubereitungszeit:

30 Minuten

Angaben in []:

**Umgangssprachlich
in Österreich**

Nährwert:

**Pro Portion etwa
280 kcal / 1.159 kJ.**

Zutaten:

400 g [40 dag] gekochte Kartoffeln [Erdäpfeln]

1 Zwiebel

1/2 rote Paprikaschote

100 g [10 dag] Frühstücksspeck (Bacon)

2 EL Butter

1 Prise Majoran

4 Eier

2 EL Sahne [Obers]

1/2 Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kartoffeln [Erdäpfeln] schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die halbe Paprikaschote klein würfeln. Den ebenfalls in Würfel geschnittenen Speck im heißen Fett unter häufigem Wenden anbraten. Kartoffeln [Erdäpfeln], Zwiebel und Paprika zufügen, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten bei schwacher Temperatur braten. Die Eier mit der Sahne [dem Obers] verquirlen [versprudeln] und darübergießen, dann bei wenig Hitze stocken lassen. Das Bauernfrühstück auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.