

Cheesy Bauernfrühstück mit Tomaten-Salsa

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Bauernfrühstück

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 200 g Speck am Stück
- 60 g Butter
- 4 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 4 kleine Gewürzgurken
- 200 g Kirschtomaten
- 100 g RÜCKER Küsten-Urtyp Herzhaft-Kräftig

Für die Tomaten-Salsa

- 2 Fleischtomaten
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 kleine Limette
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zum Servieren

- Baguette oder Bauernbrot

Auf dem Lande weiß man, was einen morgens am besten unter der Bettdecke hervor lockt – ein deftiges Bauernfrühstück. Der würzige Geruch von

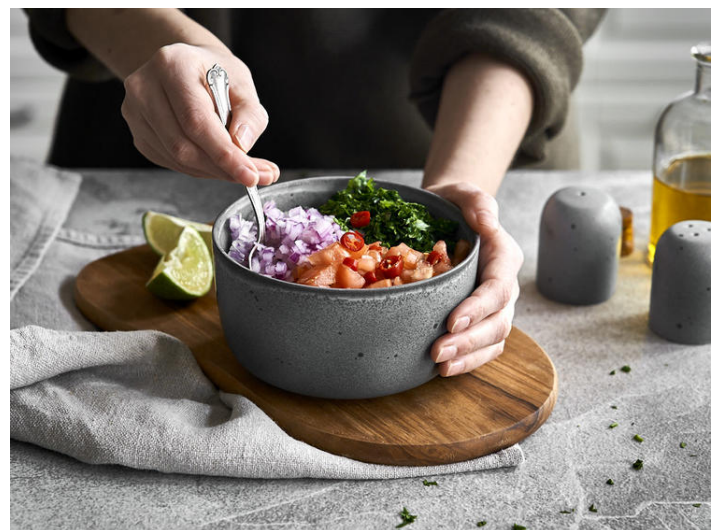
brutzeln den Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und Ei in der Pfanne erweckt schnell alle Lebensgeister. Fehlt nur noch die extra Portion herzhaft-kräftiger Käse: Mit naturgereiftem RÜCKER Küsten-Urtyp rührst du dir ein cheesy Bauernfrühstück, das lange Käsefäden zieht, wenn du eine Gabel davon nascht. Für den Frischekick dürfen noch ein paar Tomaten mit rein und eine fruchtige Tomaten-Salsa on top. So geht morgendlicher Käsegenuss.

- 1 -

Für die Bratkartoffeln Kartoffeln waschen und ca. 30 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

- 2 -

Für die Salsa Tomaten waschen, vierteln, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chili waschen und in Ringe schneiden. Petersilie waschen und hacken. Alles mit Öl und Tomaten vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchziehen lassen.



- 3 -

Cheesy Bauernfrühstück mit Tomaten-Salsa

Kartoffeln pellen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und mit Speck und Gewürzgurken würfeln. Kirschtomaten waschen und vierteln. Käse in dünne Streifen schneiden.

Bauernfrühstück mit Petersilie bestreuen und warm mit Tomaten-Salsa servieren.

- 4 -

Eine Pfanne erhitzen und Speck darin bei mittlerer Hitze auslassen. Butter und Kartoffelscheiben dazugeben und ca. 10 Minuten von allen Seiten goldbraun braten. Zwiebelwürfel, Tomaten und Gewürzgurken hinzugeben und 2-3 Minuten mitbraten.



- 5 -

Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Bratkartoffeln geben. Eier bei mittlerer Hitze langsam stocken lassen und Käsestreifen über Kartoffeln und Ei verteilen.



- 6 -