

Deftiges Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln und Speck

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln
60 g Butter
100 g Speckwürfel
3 Eier
3 Esslöffel Milch
1 Zwiebel
Schnittlauch
gemahlene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Es gibt diese Tage, da möchte man einfach nicht aufstehen. Die Nacht war lang, die Party wild und der Alkohol floss in Strömen. Der Kater - vorprogrammiert. Was jetzt hilft, ist ein deftiges **Bauernfrühstück**. Knusprige **Bratkartoffeln**, Zwiebeln und Speck - Kopfschmerzen und Müdigkeit ade! Mit diesem Klassiker bist du schnell wieder oben auf. Neben den Hauptakteuren Kartoffel und Speck sorgen Muskatnuss und Schnittlauch für die richtige Würze.

Einen frisch gepressten Orangensaft und einen Kaffee zum Bauernfrühstück und schon kannst du gestärkt in den Tag starten.

- 1 -

Kartoffeln in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser 20 Minuten kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und vollständig abkühlen lassen.

- 2 -

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und fein hacken.

- 3 -

In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebel, Speckwürfel und Kartoffeln knusprig anbraten.

- 4 -

Eier mit Milch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer verrühren, über die Kartoffeln gießen und stocken lassen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.