

Bauernfrühstück

Für 2 Portionen

6 große festk. Kartoffeln 2 EL Butter 4 Eier
150 g Schinkenwürfel 50 ml Milch 1 Zwiebel
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben in einer großen Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun und knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und regelmäßig wenden. Die Röstaromen bringen später den typisch deftigen Geschmack ins Bauernfrühstück.

Während die Kartoffeln braten, die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und die Kräuter fein hacken. Die frischen Kräuter verleihen dem Bauernfrühstück eine grüne Note und machen es aromatisch und leicht.

Die Zwiebelringe und Schinkenwürfel direkt zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Mitbraten, bis alles schön duftet und der Schinken leicht Farbe bekommt.

Die Eier in einer Schüssel mit der Milch verquirlen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und dann gleichmäßig über die Kartoffel-Schinken-Mischung in die Pfanne gießen. Die gehackten Kräuter darüberstreuen und die Pfanne mit einem Deckel schließen. Das Bauernfrühstück bei mittlerer Hitze stocken lassen je nach Wunsch mit weichem oder festerem Ei.

Wenn die Eier gestockt sind, das Bauernfrühstück direkt in der Pfanne servieren oder wie ein Omelett zusammenklappen und auf Tellern anrichten.

Für die Extraportion Frische eine kleine Salatbeilage oder ein paar Scheiben Gewürzgurke servieren.

NN am 09. November 2025