

Bauernpfanne

Rezept für 2 Portionen



SIE BRAUCHEN

- 4 kalte Pellkartoffeln (500 g)
- 1 rote Zwiebel in Streifen
- 3 EL kaltgepresstes Rapsöl „Unsere Heimat“
- 150 g Hüttenwurst oder Landjäger
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch oder Gartenkräuter zum Garnieren

Zuerst die Kartoffeln schälen, halbieren und in 0,5 cm starke Scheiben teilen. Nun die Zwiebeln in der Pfanne mit dem Öl angehen lassen. Die Kartoffeln in die Pfanne geben und braten, bis diese Farbe genommen haben.

Zwischenzeitlich die Hüttenwurst in mundgerechte Stücke oder Würfel teilen und zu den Kartoffeln geben. Ist die Wurst heiß, die Eier aufschlagen in einer Schüssel kurz verquirlen und zufügen. Den Pfanneninhalt verrühren bis das Ei stockt. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kräutern verfeinern und mit Salat der Saison servieren.

