



Unsere Produktempfehlung

Schwarzwälder Bauernfrühstück mit Schnittlauch

Für ca. 3 - 4 Portionen

SIE BRAUCHEN:

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 300g Schwarzwälder Schinken
- 40g Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- 8 Eier
- 10 EL Milch
- ein Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Speck in feine Streifen schneiden und in heißem Butterschmalz bei kleiner Hitze anbraten. Speck herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln in Würfel schneiden und mit den Kartoffelscheiben goldbraun braten. Salz und Pfeffer hinzugeben.

Die Eier mit der Milch verquirlen und über die angebratenen Kartoffeln geben, bei niedriger Hitze stocken lassen.

Den Schnittlauch fein schneiden und mit dem Speck über die Kartoffeln geben.