

## Rezept

# Bauernfrühstück mit Hüttenkäse

Ein Rezept von Bauernfrühstück mit Hüttenkäse , am 23.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Kartoffeln	<b>300 g</b> Möhren
<b>100 g</b> Rucola	<b>4</b> Eier
<b>50 ml</b> Milch	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> Hüttenkäse
<b>3 EL</b> Kürbiskerne	<b>2 EL</b> Rapsöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und grob raspeln. Den Rucola waschen, verlesen, putzen und klein schneiden.

---

2. Die Eier mit der Milch verquirlen und die Hälfte des Rucola untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hüttenkäse untermischen.

---

3. Eine Pfanne erhitzen und die Kürbiskerne darin rösten, bis sie anfangen zu duften. Öl, Kartoffeln und Möhren dazugeben, würzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 10 Min. braten, bis das Gemüse gar ist. Die Eimasse darübergießen und zugedeckt stocken lassen. Den restlichen Rucola darüberstreuen und die Tortilla servieren.