Rezept

Bauernfrühstück mit Speck

Ein Rezept von Bauernfrühstück mit Speck, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	kleine, fest kochende Kartoffeln
	Salz
100 g	Räucherspeck
	Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Kirschtomaten
3 EL	Schnittlauchröllchen
2 TL	Kümmel
2	Zwiebeln
3-4 EL	Öl (wahlweise Butterschmalz)
4	Eier
4-5	Gewürzgurken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken, 1 TL Kümmel und etwas Salz zugeben und 20 Min. kochen lassen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Speck klein würfeln. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Zuerst den Speck, dann die Zwiebeln anbraten. Beides herausnehmen und in dem Bratfett die Kartoffeln von beiden Seiten knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Kümmel würzen. Speck und Zwiebeln untermischen.

3. Die Eier mit 2 EL Wasser verschlagen, salzen und über die Bratkartoffeln gießen. Zugedeckt in 3-4 Min. stocken lassen. Eine Hälfte der Kartoffeln über die andere heben und umgedreht aus der Pfanne auf eine längliche Platte stürzen.

4. Die Kirschtomaten waschen und halbieren, die Gewürzgurken abtropfen lassen und längs vierteln. Das Bauernfrühstück mit den Kirschtomaten, Gewürzgurken und Schnittlauchröllchen garnieren und sofort servieren.