

Rezept

Bauernschmaus mit Oliven

Ein Rezept von Bauernschmaus mit Oliven, am 21.03.2023

Zutaten

2-3 gekochte Pellkartoffeln oder auch Salzkartoffeln (Reste vom Vortag)	50 g gekochter Schinken
1/2 Bund glatte Petersilie	1 kleine Zwiebel
50 g gemischte Oliven (grüne und schwarze, Sorten nach Geschmack)	3 EL Sonnenblumenöl
Salz	2 Tomaten
	4 Eier (Größe M)
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln eventuell noch pellen, dann würfeln. Schinken in feinen Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheibchen schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.
2. In einer großen beschichteten Pfanne das Öl langsam erhitzen, die Kartoffeln kurz anbraten. Zwiebeln und Schinken untermischen, bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten weiterbraten.
3. Inzwischen Oliven entsteinen und klein schneiden. Tomaten waschen und würfeln, dabei den Stielansatz wegschneiden. Die Oliven, die Tomaten und die Petersilie in der Pfanne verteilen.
4. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Über die angebratenen Zutaten gießen und die Pfanne so drehen, dass die Eier gleichmäßig darin verteilt werden. Bei geringer Hitze stocken lassen. Frisch pfeffern, aus der Pfanne servieren.