

Bauernfrühstück mit Salat-Beilage

Zutaten:

Bauernfrühstück

700 g Pellkartoffeln (gegart und gepellt)
80 g Zwiebelwürfel (nicht zu fein)
200 g Bacon in Scheiben
12 St Eier
Salz, gehackte Petersilie
Öl zum braten

Salat-Beilage

450 g Weißkohlblätter
¼ Paprikaschote, grün
1 Knoblauchzehe
80 g Zwiebeln in feine Streifen
Salz, Pfeffer, Zucker
50 ml Balsamico-Essig (hell)
50 ml Pflanzenöl
1 Tomate
4 kleine Dillzweige

Herstellung:

Salat-Beilage

Weißkohl und Paprika in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehe fein hacken.

In eine Schüssel geben.

Mit den Zwiebelstreifen, Knoblauch, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zwiebeln gut verkneten. Zugedeckt im Kühlhaus ca.

1 Stunde ziehen lassen.

Die Tomate vierteln und in Spangen schneiden

Salat-Beilage auf vier Schälchen oder kleinen Teller portionieren und mit Dillzweig und Tomatenspange garnieren.

Bauernfrühstück

Pellkartoffeln in Scheiben schneiden. Den Bacon in 1cm breite Streifen schneiden, die Eier mit einer Prise Salz verquirlen, Petersilie hacken.

Eine Pfanne erhitzen und Öl zugeben.

In dem heißen Fett die Kartoffelscheiben goldgelb anbraten. Den Bacon zugeben und kurz mitbraten. Die Zwiebelwürfel danach ebenfalls zugeben.

Die verquirlten Eier darüber gießen und unter Wenden stocken lassen.

Zum Anrichten:

Auf vorgewärmten Tellern vier gleichmäßige Portionen der Bauernpfanne anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu die Schälchen mit der Salat-Beilage.