

ZUTATEN

300g Kartoffeln
1TL Butter
1/2 Zwiebel
80g Speck (z.B. Südtiroler Speck g.g.A)
6 Eier
40g Bergkäse
Pfeffer
Salz
Gewürzgurken
Rote Beete

SÜDTIROLER BAUERNFRÜHSTÜCK

1. Kartoffeln schälen und gar kochen. Anschließend in Scheiben schneiden
2. 1TL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin goldbraun braten. Anschließend heraus nehmen und die klein geschnittenen Zwiebeln und den klein gewürfelten Speck anbraten. Zwiebel-Speck Gemisch ebenfalls aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen
3. Eier zusammen mit dem fein geraspelten Bergkäse verquirlen und mit etwas Pfeffer und evtl. Salz würzen. Ei-Gemisch in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten stocken lassen
4. Gebratene Zwiebeln und Speck auf dem Ei verteilen. Kartoffelscheiben dagegen nur auf einer Hälfte platzieren. Das macht das Zusammenklappen nachher einfacher
5. Omelett zusammen klappen und vorsichtig versuchen es auf die andere Seite zu drehen. Von der anderen Seite ca. 1 Minute anbraten
6. Schnittlauch klein hacken und zusammen mit ein paar extra Speckwürfeln auf dem Bauernfrühstück verteilen. Mit Gewürzgurken und Roter Beete servieren

REZEPT FÜR: 2 PORTIONEN
DAUER: 0 STUNDEN 40 MINUTEN



NOTIZEN