

# Bauern-FRÜHSTÜCK

(Foto Seite 47)

750 g festkochende Kartoffeln

75 g durchwachsener Speck

30 g Margarine

4 Zwiebeln

3 Eier

3 EL Milch

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprika edelsüß

geriebene Muskatnuß

125 g Schinkenspeck

2 EL feingeschnittener Schnittlauch

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser zum Kochen bringen, in 20–25 Minuten gar kochen lassen, abgießen, pellen und erkalten lassen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Den Speck fein würfeln, in einer Pfanne auslassen, Margarine dazugeben. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln, darin glasig dünsten. Die Kartoffelscheiben hinzugeben und anbraten. Die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuß verquirlen. Schinkenspeckwürfel und Schnittlauch hinzugeben und über die gebräunten Kartoffeln geben, auf kleiner Flamme stocken lassen.

**Beigabe:** Salat.

# Kartoffel-PUFFER

1 kg Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

4 Eier, 1 TL Salz

40 g Weizenmehl

*Außerdem:*

*Speiseöl zum Braten*

Die Kartoffeln schälen, waschen. Die Zwiebel abziehen, die Zutaten fein reiben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Eier, Salz und Mehl hinzufügen und unterrühren. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen, mit einer Saucenkelle Teig hineingeben und sofort flachdrücken. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten so lange braten, bis der Rand knusprig braun ist. Sofort aus der Pfanne nehmen.

**Beilage:** Apfelmus oder Blaubeerkompott.

## TIP

Wer's würzig mag, gibt kleingehackten Schinken, Käse oder Kräuter unter den Kartoffelteig. Dazu schmeckt grüner Salat.

