

Bauernfrühstück

Liebstöckel

1 Portion:

300g festkochende
Kartoffeln

Kartoffeln in Salzwasser garne, abschrecken
und pellen, dann in dünne Scheiben
schneiden.

40g Kochschinken
150g Zucchini

Schinken und Zucchini in kleine Würfel
schneiden

1 Zwiebel
3 Stiele Liebstöckel

in feine Scheiben schneiden
Blätter abzupfen und fein hacken

2 Eier
1 EL Schlagsahne

Eier aufschlagen und mit Sahne verquirlen.

Salz, Pfeffer
1 TL Butter
1 EL Öl

Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schinken und Zucchini kurz darin anbraten, rausnehmen. Im Bratfett die Kartoffeln goldbraun braten. Zwiebeln begeben. Schinken und Zucchini wieder begeben, den Liebstöckel dazugeben, alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem verquirlten Eiern begiessen und zugedeckt bei milder Hitze 6 Minuten stocken lassen.

Bauernfrühstück auf einen Teller gleiten lassen und gleich servieren.