

## Bauernfrühstück mit Spiegelei



Rezept für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
6-8	Kartoffeln	waschen, schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden. (Je kleiner, desto kürzer ist die Garzeit)
1	Karotte	waschen, schälen, fein würfeln
1	Zwiebel	schälen, fein würfeln
1	Knoblauchzehe	schälen, fein würfeln oder pressen
100 g	Geräucherter Speck, gekochter Schinken oder Bratenreste	würfeln
2 EL	Öl	In einer Beschichteten Pfanne zuerst nur die Kartoffeln und Karotten im Öl knusprig anbraten, Deckel aufsetzen und Herd herunterschalten, ca. 10 Minuten garen lassen, dabei öfters umrühren. Speck, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, nochmals höher schalten und ca. 5 Minuten bräunen. Nach Belieben würzen.
	Salz, Pfeffer, Gewürze nach Wahl (Paprika, Kümmel, Brühekörner, Rosmarin)	
1	Paprikaschote	waschen, fein würfeln
1 EL	Frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Frühlingszwiebel)	Je nach Geschmack auswählen, waschen, fein schneiden.
4	Eier	Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie schäumt, Eier einzeln aufschlagen und zugeben, braten bis ein leicht bräunlicher Rand entsteht, dann von der Platte wegziehen und nachgaren lassen. Der Dotter soll innen noch weich sein. Mit Salz würzen.
etwas	Butter	
	Salz	
Kartoffeln auf 4 Tellern verteilen, Spiegelei darüber legen und mit den Paprikawürfeln und den frischen Kräutern betreuen. Guten Appetit!		

(Bei der Verwendung von gekochten Kartoffeln(Reste) werden zuerst der Speck und die Zwiebeln angebraten, dann erst die Kartoffeln zugeben!)