

Polar's Kochstudio

Bauernpfanne

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Pellkartoffeln
150 g Porree (Lauch)
125 g Speck, durchwachsener
4 EL Butter
4 Ei(er)
6 EL Schlagsahne
2 EL Kräuter, gemischte, gehackte
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:



Die Pellkartoffeln grob würfeln. Porree in feine Streifen schneiden. Speck klein würfeln und in einer großen Pfanne glasig braten. Butter zugeben. Kartoffelwürfel darin goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Porreestreifen kurz mitbraten. Eier mit der Schlagsahne und den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kartoffeln gießen, goldbraun braten und nochmal wenden. Dazu schmeckt Eisbergsalat oder Gurkensalat.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Bon Appetit

Euer Chefkoch DJ Polar