

# Bauernfrühstück aus dem Ofen

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

## Zutaten (6 Personen)

- » 1,8kg Kartoffel(n)
- » 3-4 Zwiebel(n)
- » 200g Frühstücksspeck
- » 2-3 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 8 Ei(er)
- » 200ml Milch
- » Muskat
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



### Warte-Zeit

31-60min



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

### Vorbereitung

- Kartoffeln waschen
- 20min kochen
- abschrecken, schälen, abkühlen lassen
- Kartoffeln in Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen, würfeln
- Speck würfeln
- Eier und Milch verquirlen
- Eiermilch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Petersilie waschen, hacken

### Fertigstellung

- Speck und Zwiebeln bei 175°C 10-15 min im Ofen anbraten
- Kartoffelscheiben mit Speck und Zwiebeln mischen
- salzen und pfeffern
- Mischung weitere 20-25min im Ofen braten
- zwischendurch wenden
- Eiermilch darüber gießen
- 10-15min stocken lassen
- Bauernfrühstück mit Petersilie bestreuen

Nährwerte: 410kcal/E14g/F27g/KH26g pro Portion

angelegt am: 30.04.2005

Rezept-Nr: 1870

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke