



Barmbacher Bioladen

Bauernfrühstück



Zutaten für 4 Personen:

16 festkochende Barmbacher Biokartoffeln (Belana)

2 Zwiebeln

4 EL Speiseöl

4 feine Bratwürste

400g Erbsen (Dose oder aufgetaut TK)

4 Eier (Größe:M)

Salz, Pfeffer; Paprika, Petersilie

Kartoffeln schälen, abspülen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen die Bratwurst darin anbraten und bei gewünschter bräune herausnehmen, anschließend die rohen Kartoffeln und Zwiebeln hinein geben.

Mit geschlossenem Deckel ca. 10 Min. garen.

Bratwurst in Stücke schneiden. Wurst und Erbsen zu den Kartoffeln geben, ca. 10 Min weitergaren.

Eier mit den Gewürzen verrühren und über die Kartoffelmasse geben.

Die Eier stocken lassen.

Guten Appetit.