

Zutaten:

800g Kartoffeln
200g gewürfelter Speck
200g gewürfelter, gekochter Schinken
4 Eier
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln im Dampfgarer garen, schälen, erkalten lassen und würfeln. Zwiebeln und Speck anschwitzen. Kartoffeln und Schinken dazugeben und gut anbraten. Eier verschlagen, würzen, Petersilie dazugeben und über die Kartoffeln gießen, stocken lassen und aus der Pfanne servieren.

Empfehlung: dazu Rote Beete-Salat reichen.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf: