

Klassisches Bauernfrühstück

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Gewürzgurken	120 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Dill, frisch	20 g
Mayonnaise	150 g
Joghurt, natur	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Sonnenblumenöl	4 EL
Schwarzwälder Schinken	100 g
Eier	6 St.
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe je nach Größe ca. 20–25 Min. weich garen.
2. Für die Remoulade Gewürzgurken abtropfen lassen und würfeln. Zwiebeln schälen. 1/2 Zwiebel fein hacken, übrige Zwiebeln würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schüssel Gewürzgurken mit fein gehackter Zwiebel, Dill, Mayonnaise und Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne Kartoffeln portionsweise mit 2 EL Öl von beiden Seiten knusprig braten, dabei salzen und pfeffern, dann herausnehmen. Schinken grob zerpfücken und mit gewürfelten Zwiebeln 3–4 Min. in der heißen Pfanne braten. Kartoffeln wieder zugeben.
4. Eier verquirlen, darübergeben und unter vorsichtigem Wenden stocken lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, klassisches Bauernfrühstück damit bestreuen und mit der Remoulade servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Schneller geht's, wenn die Kartoffeln schon am Vortag gegart und parallel in 2 Pfannen gebraten werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	774 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	49 g