

Bauernfrühstück

Für 4 Personen:

100 g Bacon	100 g Gruyere-Käse	8 Eier (M)
Salz, Pfeffer	800 g festk. Kartoffeln	4 EL Öl
480 g ital. TK-Gemüsemischung		

Bacon in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Käse fein reiben. Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen, waschen, grob reiben und kräftig ausdrücken. Ofen vorheizen (E-Herd 180°C/Umluft 160 °C).

Den Bacon in einer großen ofenfesten Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen. Öl im Baconfett erhitzen. Gefrorenes Gemüse darin braten, bis die entstehende Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffeln und Bacon zugeben und kurz mitbraten. Hälfte des Käses untermischen. Eier zugießen und mit Rest Käse bestreuen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen.

NN am 26. März 2025