

Bunte Kartoffelfanne

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Rippenspeck
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Schweineschmalz
- 500 g gekochte Kartoffeln
- 300 g gekochtes oder gebratenes Fleisch
- 4 frische Eier
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, Schnittlauch
- 3 EL Rhönland-Landrahm

Zubereitung:

Rippenspeck in Streifen, Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in heißem Schmalz glasig dünsten. Kartoffeln in Scheiben schneiden, dazugeben und goldbraun braten. Fleisch in große Würfel schneiden und hinzufügen.

Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, über das Gericht gießen und stocken lassen. Kräuter und Landrahm darüber geben.

Dazu passt: frischer Salat.

Guten Appetit!

