

Kartoffel-Gemüse-Eierpfanne

Zutaten für:

4 Portionen

	Kartoffeln
1-2	Zwiebeln
	Speck
1	Grüne Paprika
1	Rote Paprika
1	Peperoni
	Eier
Etwas	Thymian, frisch oder getrocknet
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln, Paprika, Peperoni und den Speck in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden (Kantenlänge ca. 1 cm). (Mit Wasser bedeckt aufbewahren bis sie weiter verarbeitet werden).

Zwiebeln ca. 5 Minuten dünsten, in der Pfanne zur Seite schieben. Den gewürfelten Speck auslassen, gewürfelten Paprika und Peperoni andünsten, mit den Zwiebeln vermischen.

Alles weiterdünsten bis das Gemüse bissfest, knackig ist. (3-4 Minuten). Salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen. Das Öl möglichst in der Pfanne belassen

2 Essl. Öl evtl. auch mehr (Kartoffeln saugen viel Öl auf!) in die Pfanne geben. Die Kartoffeln darin kräftig anbraten und weiter bei kleiner Hitze ca. 10-15 Min. bräteln bis sie weich sind. (Abhängig von der Grösse der Kartoffelwürfel). Die Pfanne ab und zu schütteln und die Kartoffeln umdrehen. Gut salzen und Pfeffern, Thymian drüberstreuen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Paprika-Speck-Zwiebel-Mischung unter die Kartoffeln heben.

Die Eier mit einer Gabel leicht verkleppern, salzen und pfeffern. Die Eimasse über die Kartoffeln geben und mit dem Rührlöffel vom Rand aus in die Mitte schieben bis das Ei gerade stockt aber noch feucht ist. (Achtung geht sehr schnell)

Sofort Essen.