

## Ein Rezept aus Tirol: Bauernjause



### ZUTATEN

Für 2 Portionen: 500 g Kartoffeln, 3 Zwiebeln, 150 g Würfelschinken, 5 Eier, 2 Gewürzgurken, Schnittlauch, Salz, Pfeffer.

1/2 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und ins kochende Wasser geben.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln schneiden und im Öl anbraten. Den Würfelschinken zugeben.

Die Kartoffeln zur Zwiebelmasse geben, mit Salz und Pfeffer würzen.



Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch schneiden und zu den Eiern geben. Gewürzgurken in Scheiben schneiden.



Die Eier zu den Kartoffeln geben und stocken lassen. Die Gewürzgurken darauf verteilen.

