



Kartoffelschmaus

Zutaten

1 kg Kartoffeln

2 EL Öl

150 g gewürfelter Speck

1 Frühlingszwiebeln oder 1 kleingeschnittene Zwiebel








5 Eier

5 EL Milch

Salz, Pfeffer

1 Bund fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung

-  Die Kartoffeln schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen.
-  Anschließend die Kartoffeln über einem Sieb abgießen.
-  Die Speckwürfel und Zwiebel in heißem Öl andünsten.
-  Die Kartoffelscheiben dazugeben und goldbraun braten.
-  Eier, Milch und Gewürze verquirlen und über die Kartoffelmasse gießen.
-  Das Ganze entweder in einer Pfanne auf dem Herd bei mittlerer Hitze oder einer hitzebeständigen Form im Backofen bei 200° stocken lassen. (ca. 20-25 Minuten)
-  Den Kartoffelschmaus auf einer Platte anrichten und Schnittlauch darüber streuen.

Guten Appetit und viel Spaß!
Euer OHA!-Team