

# **BAUERNPFANDL**

### **VON OMA MARIA AUS DER VOLLPENSION**



### **DAS BRAUCHST DU 4 PERSONEN**

4	Scheiben	ANKER G'staubter Wecken (trocken oder vom Vortag)
2		Stangen Lauch
100	g	Butter
125	g	Speck, gewürfelt
8		Eier (Gr. M)
1	EL	Grana Padano, gerieben
		Petersilie oder Schnittlauch zum Dekorieren
		Salz, Pfeffer, Chiliflocken

#### **SO WIRD'S GEMACHT**

- 1. Brot würfeln, Lauch in Ringe schneiden. Eier mit Grana Padano und Gewürzen verquirlen.
- 2. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Lauch und Speckwürfel darin anbraten und die Brotwürfel dazugeben. Unter ständigem Rühren braten, bis die Brotwürfel schön kross geworden sind.
- 3. Verquirlte Eier über die Brot-Speck-Mischung gießen und unter Rühren braten, bis das Ei gestockt ist.
- **4.** Petersilie oder Schnittlauch fein hacken und das Bauernpfandl damit garnieren.

## TIPP

von Oma Maria: Grüner Salat, Gurken- oder Fisolensalat passen sehr gut zu diesem Gericht.