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.