Deftige Frühstückspfanne

Tolles Rezept für den Start in den Tag: Die reichhaltige, deftige Frühstückspfanne macht für viele Stunden satt und ist die richtige Grundlage für einen aktiven Tag.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln
250 g	Speck
1 Stk.	Paprika (grünen)
1 Stk.	Paprika (roten)
1 Stk.	Zwiebel
500 g	Champignons
8 Stk.	Eier
500 g	Käse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die deftige Frühstückspfanne zuerst die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin etwa 10 Minuten garen. Sie sollen noch nicht ganz weich sein.

2. In der Zwischenzeit rote und grüne Paprika waschen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen, den Speck im Ganzen einlegen und bei mittlerer Hitze auslassen. Aus der Pfanne nehmen und klein schneiden.

3. Die Kartoffeln abgießen und in die Pfanne umfüllen. In dem ausgelassenen Fett des Specks bei mittlerer Temperatur goldbraun anbraten. Anschließend Paprika, Champignons, Zwiebel und grünen Pfeffer zufügen. Alles gut verrühren und einige Minuten weich dünsten. Speck

wieder zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Eier einschlagen (oder nach Belieben separat kochen) und unterrühren. Den geriebenen Käse darüber streuen. Bei schwacher Hitze garen lassen, bis die Eier gestockt und der Käse geschmolzen ist. Die Frühstückspfanne auf vorgewärmten Tellern anrichten und schnell servieren.

Tipp

Zur deftigen Frühstückspfanne schmeckt geröstetes Brot oder Toast.