

Bauernfrühstück mit Nürnberger

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 12 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- 200 g Würfel von gekochten Kartoffeln
- 2 EL Zwiebelwürfel
- 6 Eier und 100 ml Milch verquirlt
- 80 g geriebener Käse
- 4 Scheiben Bauernbrot
- Schnittlauch, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Nürnberger-Stücke in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig anbraten. Das überflüssige Fett entfernen, Kartoffeln und Zwiebeln dann auch nochmals kurz rösten.

Das verquirlte Ei zugeben, leicht stocken lassen, den Käse hinzugeben und abschmecken.

Auf einer Scheibe geröstetem Bauernbrot anrichten.

Guten Appetit wünscht:

