

Bunte Kartoffelpfanne

ca. 400 g **bunte Kartoffeln** (z.B. Emma, Trüffelkartoffel, Desiree) klein würfeln und zusammen mit **125 g Speck** anbraten.

Mit geschlossenem Deckel ca. 20 Min. weiter garen.

Mit **Kräutern und Salz/Pfeffer** würzen.

Eine kleine Kugel machen und die **Eier (3-4)** in die Kartoffelpfanne

hineinschlagen, weitere 5 Min. garen.

Zum Schluss mit **2 kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln** bestreuen.

Einfach pur genießen oder je nach Geschmack zum Beispiel Kräuterquark dazu servieren!