

Andechser Bauernpfanne



So geht's

Zutaten

- 750 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 40 g ANDECHSER NATUR Frische Almbutter
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 125 g gekochter Schinken
- 1 Frühlingszwiebel
- 250 g ANDECHSER NATUR Rosso Bianco
- 6 Eier
- 6 EL ANDECHSER NATUR Vollmilch
- Muskat

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen. Die Kartoffeln darin knusprig braun braten, leicht pfeffern und salzen. Zwiebelwürfel zugeben und einige Minuten mitbraten. Den Schinken in dicke Würfel schneiden und zugeben. Die Frühlingszwiebel in Ringe, den Rosso Bianco in Scheiben schneiden und zugeben. Die Eier mit der Milch verquirlen, salzen und pfeffern. Mit etwas Muskat abschmecken und über die Kartoffeln gießen. Mit Frühlingszwiebeln bestreuen. Die Eimasse in der Pfanne stocken lassen. Mit dem Rosso Bianco belegen. Bei geschlossenem Deckel kurz anschmelzen lassen.

Sofort servieren.

Rezepte



Andechs [Zum Rezept](#) Pfanne



Andechs Crustaceen-Suppe

[Zum Rezept](#)



Andechser Käseheute

[Zum Rezept](#)

Andechser Molkerei Scheitz · Biomilchstraße 1 · D-82346 Andechs
Tel. +49 (0) 81 52 / 379-0 · www.andechser-natur.de