

Jagdwurstpfanne Für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Zwiebel• 1 Bund Frühlingszwiebeln• 50 g Frühstücksspeck in Scheiben• 500 g gegarte Pellkartoffeln• Salz und Pfeffer• 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß• 6 Eier• 125 ml Milch• 250 g Jagdwurst• 2 EL Schnittlauchröllchen	<ol style="list-style-type: none">1. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.2. Speck in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne anbraten. Zwiebelwürfel und Frühlingszwiebel darin andünsten.3. Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in der Pfanne unter gelegentlichem Wenden anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.4. Eier mit Milch verschlagen. Jagdwurst in Würfel schneiden und unterheben.5. Eiermilch in Pfanne geben. Deckel auf Pfanne und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten stocken lassen.6. Nach 8 Minuten mit Pfannenwender probieren, ob sich die Mischung vom Pfannenboden lösen lässt. Dann in 4 Portionen teilen, auf Teller geben und mit Schnittlauch garnieren.