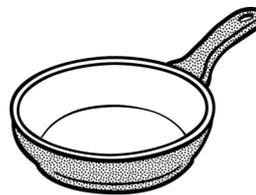


# Jagdwurstpfanne Für 4 Personen



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