

Pytt i Panna (Schwedische Bauernpfanne)



für 4 Personen

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Fleisch- oder Wurstreste (z.B. Schinken, Speck, Fleischwurst, Reste vom Braten)• 700 g rohe Kartoffeln• 1-2 kleine Zwiebeln• 2-3 Eier• Etwas Öl	<ol style="list-style-type: none">1. Fleisch- oder Wurstreste in kleine Würfel schneiden, genauso die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln fein hacken.2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel kurz anbraten und für 10-15 Minuten weitergaren.3. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.4. Zwiebeln andünsten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.5. Fleisch- oder Wurstreste bräunen, Kartoffeln und Zwiebeln hinzugeben und gut heiß werden lassen.6. Dabei die Eier direkt auf das Kartoffel-Fleisch-Gemisch geben und mit garen.7. Nach Belieben salzen und pfeffern.

Auf diese Weise können auch andere Gemüsereste verarbeitet werden. Für eine vegetarische Variante lässt man das Fleisch weg und fügt z.B. in Würfel geschnittene Möhren hinzu.