



Andechser Bauernpfanne

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

Teilen

So geht's

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.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?