

Kartoffel Gemüse Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

- *600 g festkochende Kartoffeln vom Vortag*
- *je 1 rote und gelbe Paprikaschote*
- *300 g Kabanossi-Wurst*
- *2 kleine Stangen Porree (Lauch)*
- *2 EL Öl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *75 g schwarze Oliven*
- *1 Bund Schnittlauch*
- *4 Eier*

Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden

Paprika waschen putzen und auch in gleichgroße Würfel schneiden

Kabanossi Wurst in Scheiben schneiden

Lauch waschen und in Ringe schneiden

Oliven halbieren, eventuell Stein entfernen

Schnittlauch waschen und hacken

Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln und das Gemüse anbraten. Nach ca. 5 – 6 Minuten aus der Pfanne nehmen. Nun in der heißen Pfanne die Wurstscheiben mit den Oliven kurz anbraten. Das Gemüse dazu und nochmals abschmecken. Die Kartoffel- Gemüsemasse mit den Eiern übergießen und stocken lassen. Auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen. Dazu passt Tomaten- oder Blattsalat mit Joghurtdressing.

.... und wer es mag: etwas frischen Knoblauch mit der Wurst anbraten.

