Pfannengericht



Optisch nicht sonderlich ansprechend
Ein übliches Gericht, um Reste von anderen Zubereitungen noch in einem Gericht zu verwerten. Oder man kann es auch frisch aus den aufgelisteten Zutaten zubereiten. Wie in diesem Fall geschehen.

Optisch macht das Gericht nicht viel her. Auch geschmacklich ist es verständlicherweise nicht außergewöhnlich. Es ist eben ein einfaches Pfannengericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Semmelknödel
- 8 Bio-Drillinge
- 2 Kohlwürste
- 100 g Schinkenwürfel (Packung)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Ein übliches Gericht zur Resteverwertung

Zubereitung:

Drillinge mit Schale in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden.

Knödel in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Zwiebel und Knoblauch putzen und schälen. Zwiebel in feine Streifen schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Beides in eine Schale geben.

Würste quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen, in eine Schale geben, salzen und pfeffern und mit dem Schneebesen verquirlen.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Semmelknödel und Kartoffeln darin mehrere Minuten kross anbraten. Ab und zu mit dem Pfannenwender wenden. Zwiebel, Knoblauch, Würste und Schinkenwürfel dazugeben und mit anbraten. Alles gut mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Petersilie dazugeben. Eier darüber verteilen. Alles gut vermischen und noch kurz anbraten, bis die Eier gestockt sind.

Auf zwei Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!