

1. Oktober 2010

Bäckerfrühstück

In Anlehnung an das allseits bekannte Bauernfrühstück (das man, wie ich bei Ulrike erfahren durfte, tatsächlich auch mit Fertigmilch herstellen kann *Kopfschütteln*), habe ich ein Bäckerfrühstück kreiert. „Bäcker“, weil ich noch Brot übrig hatte, das einer sinnvollen Verwendung zu kommen musste. So ist es quasi als Kartoffelersatz in die schmackhafte Mischung aus Ei, Zwiebellauch, Bauchspeck und Dill hineingeraten. Durch den Speck wird das Bäckerfrühstück sehr würzig. Das Brot, teils knusprig, teils angenehm weich, macht das Essen neben dem geschmacklichen auch zu einem Tasterlebnis für die Zunge.

- 75 g Bauchspeck
- 100 g Brot
- 10 Stängel Zwiebellauch
- 3 Eier
- 200 g Milch
- 2 Teelöffel Dill (gehackt)
- Salz
- Pfeffer

Den Speck würfeln und anbraten.

Darin das gewürfelte Brot rösten und den grob geschnittenen Zwiebellauch anschließend zugeben.

Währenddessen die Eier mit der Milch, etwas Salz, Pfeffer und dem Dill verrühren.

Die Mischung anschließend in die Pfanne gießen und stocken lassen.

