Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Bauernbrunch mit Kräuter-Eierkuchen, Tomaten & Speck

Deftiges zum Tagesstart

Unser heutiges Rezept ist ideal, um den Tag zu starten oder zu bereichern. Deswegen kann die saftige Speise als Frühstück oder zum Mittagessen gereicht werden. Oder eben als Zwischenlösung, als Brunch.

Aber tatsächlich schmeckt unser **Bauernbrunch mit Kräuter-Eierkuchen, Tomaten & Speck** zu jeder Tageszeit:

Zutaten

- 3 Eier
- 120 g Mehl
- 90 g Milch
- Handvoll Kräuter, gemischt (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum)
- 50 g Käse, gerieben (z.B. Allgäuer Emmentaler oder Bergkäse)
- Salz, Pfeffer

- 100 g Speckscheiben
- 1 Paprika, rot (entkernt und in Streifen geschnitten)
- 1 Bund Rukula
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 10 Minitomaten
- 150 g Frischkäse
- Etwas Öl oder Butterschmalz zum Braten
- Extra: Gurkenscheiben, Essig, Öl

Zubereitung

Aus Eiern, Milch, Mehl und geschnittenen Kräutern einen klumpen freien Teig mixen. Salzen, pfeffern und geriebenen Käse zugeben.

In einer kleinen Pfanne etwas Öl erhitzen und 4 dicke Eierkuchen hintereinander ausbacken. Im Ofen bei 70°C (Umluft) abgedeckt warmhalten.

In der Pfanne die Speckscheiben und Paprikastreifen 4-5 Minuten anbraten. Dann Zwiebelwürfel und Minitomaten zugeben und 2 Minuten mitbraten. Zuletzt die Minitomaten halbieren und zugeben. 1 Minute anbraten, salzen und pfeffern.

Zum Anrichten den Rukola und ein paar Gurkenscheiben auf Teller verteilen, mit Essig und Öl besprenkeln.

Darauf die Eierkuchen platzieren, die knusprigen Speckscheiben, Paprika und Tomaten obenauf setzen.

Etwas Frischkäse als kleine Nocken verteilen und warm servieren.

Tipp: Wer hat, kann zusätzlich ein paar Bratkartoffeln untermischen oder extra reichen.