

**Kochen**

**Sabine Schütze**

**Montag, 18.03.2024**

**Kartoffel-Ei-Pfanne mit Frühlingskräuter**

**Für 2 Personen**

**Zutaten:**

500 g Kartoffeln, gekocht (gern vom Vortag)

2 EL Olivenöl

Frühlingskräuter nach Belieben (Bärlauch, Kresse, Schnittlauch, etc.)

3 Eier

Salz, Pfeffer, eine Prise Muskat

**Zubereitung**

1. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden.

2. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffelscheiben leicht anbraten.

3. Frühlingskräuter reinigen und fein hacken.

4. Die Kräuter mit den Kartoffeln vermengen.

5. Eier mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und mit einem Schneebesen verrühren. Frühlingskräuter zugeben und vermengen. Eimasse in die Pfanne geben und stocken lassen.