

Westernpfanne mit Bauernbrot

Für zwei Personen:

100 g	Katenschinken
1	Zwiebel
250 g	tiefgefrorene Prinzessbohnen
1	rote Paprika
1 Dose	Gemüsemais
100 g	tiefgefrorene Champignons
2	Eier
	Salz, Pfeffer, Paprika, Curry

Katenschinken in wenig Fett in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und zum Schinken geben. Unter gelegentlichem Wenden Zwiebeln anbräunen lassen. Prinzessbohnen zugeben. Paprika in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Gemüsemais abtropfen lassen und mit den Champignons dazugeben. Eier mit Gewürzen verrühren und in die Pfanne gießen. Unter Rühren stocken lassen. Mit einer dicken Scheibe frischen Bauernbrot servieren.

Variation: Am Schluss Pfanne mit Scheiblettenkäse abdecken und zerlaufen lassen.

Guten Appetit