



Zwiebelbrot, westfaelisch

fuer 2 Personen

Zutaten

0.500000000 Bund Petersilie, krause
0.500000000 Bund Schnittlauch
1 Messerspitze/n Muskatnuss
1 Prise/n Pfeffer
1 Prise/n Salz
1 Stange/n Lauch
1 Tasse/n Kaese, gerieben
100 g Mett
100 g Speck, durchwachsen
2 Ei Oel
2 Stueck/e Zwiebeln, weiss
3 Zehe/n Knoblauch
4 Stueck/e Eier, roh

Speck in W $\frac{1}{4}$ rfel schneiden und in einer Pfanne mit dem $\frac{1}{2}$ -l auslassen. Mett dazugeben und anbraten. Zwiebeln und Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden, zum Speck geben und kurz mitschwitzen.

Knoblauch sch $\frac{1}{2}$ llen und mit Salz verreiben.

Schnittlauch und Petersilie verlesen und waschen, klein schneide und mit dem Knoblauch unter die Lauch-Zwiebelmischung r $\frac{1}{4}$ hren.

Pfanne vom Feuer nehmen, Eier und K $\frac{1}{2}$ se verquirlen und under die Masse heben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat w $\frac{1}{4}$ rzen.

Die Mischung in der Pfanne im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen $\frac{1}{2}$ berbacken.

Dazu Bratscheiben und Bratwurst