

# Kartoffelschmaus

## Zutaten:

1 kg Kartoffeln  
2 Eßl. Öl  
150 g in kleine Würfel geschnittener durchwachsener Speck  
1 kleingeschnittene Zwiebel  
5 Eßl. Milch  
1 Bund feingeschnittener Schnittlauch  
etwas Salz, Pfeffer, Majoran

## Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Speckwürfel sowie Zwiebel in heißem Öl andünsten. Die Kartoffelscheiben dazugeben, goldbraun braten. Eier, Milch, Gewürze verquirlen und über die Kartoffelmasse gießen. Das Ganze stocken lassen. Den Kartoffelschmaus auf einer Platte anrichten und Schnittlauchröllchen darüber streuen.

