

FRÄNKISCHE TAPAS



Eingeschnittene Klöße

Zutaten:

4 Klöße vom Vortag

100g Speck

1 Zwiebel

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel

Zubereitung:

Den Speck in einer Pfanne anbraten und die Zwiebeln dazugeben. Wenn sie glasig sind, kommen die in Scheiben geschnittenen Klöße dazu. Die Klöße leicht am Boden anbraten lassen und anschließend wenden. Die Eier werden mit den Gewürzen und einem Quirl verrührt und über die Klöße gegeben. Ist die Eiermasse gestockt, sind sie fertig und können serviert werden.