

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Fränkische Bauernpfanne

### Zutaten:

- 4 gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 4 Bauernseufzer (sind schwarz geräucherte Bratwürste.  
wahlweise Stadtwurst oder Wiener)
- 4 Essiggurken
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Kümmel, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zwiebeln kleinschneiden und in der Pfanne anschwitzen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln, Knoblauch, Essiggurken und Bauernseufzer oder andere Kochwürste in Scheiben schneiden. Jetzt die Kartoffel zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und ebenfalls mitanbraten. Nach ein paar Minuten kommen die Bauernseufzer zusammen mit den Essiggurken dazu. Wer mag kann noch ein rohes Ei in die Pfanne schlagen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.