



Herzhafte Gemüsepfanne mit Geflügel-Bacon

2 Packung WIESENHOF Geflügel-Bacon
150 g grüne Bohnen
400 g Kartoffeln
1/2 Blumenkohl
4 EL Öl
1/2 Gemüsezwiebel
1 rote Paprika
Salz
schwarzer Pfeffer
Paprikapulver
2 Stängel Petersilie
2 Eier

Schritt 1

Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen.

Schritt 2

3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Bohnen, Kartoffeln und Blumenkohl darin ca. 10 Minuten unter Rühren braten.

Schritt 3

Inzwischen Zwiebel schälen und in Spalten teilen. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Beides in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Schritt 4

Inzwischen in einer zweiten Pfanne den Geflügel-Bacon knusprig braten.

Schritt 5

Petersilie abrausen, trockenschütteln und die Blättchen klein schneiden. Eier leicht verquirlen und schnell unter das Gemüse rühren. Bauernpfanne mit dem Bacon servieren, mit Petersilie bestreuen.