

 *Bauernomelett*

### Zutaten:

30 gr. Butterschmalz  
100 gr. fein gewürfelter Bauchspeck  
1 Gemüsezwiebel, gewürfelt  
300 gr. Pellkartoffeln vom Vortag  
4 Eier  
Salz, schwarzer Pfeffer  
3 Gewürzgurken  
Ketchup

### Zubereitung:

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Speck, Zwiebelwürfel und gepellte in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter vorsichtigem Umrühren goldbraun braten. Die Eier verquirlen, salzen und pfeffern. Mit einer gewürfelte Gurke in die Pfanne gießen und stocken lassen. Das Omelett zusammenklappen und mit den blättrig geschnittenen 2 Gurken garnieren. Wer mag, kann Ketchup dazugeben.