**Kartoffelbrei mit Zwiebeln und Rührei** (für 5 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 1000 g Kartoffeln (mehlig kochend) | großer & kleiner Kochtopf |
| Salzwasser | 2 Pfannen |
| 300-400ml Milch (je nach bevorzugter Konsistenz) | Schneidebrett |
| 5 mittelgroße Zwiebeln | Küchenmesser |
| 10 Eier  | große Schüssel |
| Margarine zum Braten | Messer |
| Pfeffer, Salz, Muskatnuss nach Geschmack | Kartoffelstampfer oder Handmixer |
|  | Teller  |

**Zubereitung**

1. Kartoffeln schälen und im Salzwasser kochen

In der Zwischenzeit

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
2. Eier einzeln aufschlagen, zusammengeben und mit Schneebesen schlagen

Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind:

1. Milch kochen
2. Zwiebeln anbraten
3. Rührei in der Pfanne zubereiten + salzen
4. Kartoffeln in einer großen Schüssel stampfen / mit Handmixer breiig schlagen (unter Zugabe der heißen Milch)

**Guten Appetit**