



## Bauernpfanne auf griechische Art



### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Porree (Lauch)
- 2 rote Paprikaschoten
- 3 EL Butter/Margarine
- 200 g Schafskäse
- 4 Eier
- 1/8 l Milch
- Salz, weißer Pfeffer
- Edelsüß-Paprika
- 12 paprikagefüllte
- Oliven (aus dem Glas)
- 1 kleines Fladenbrot

**1.** Porree putzen, waschen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. **2.** Fett in einer Pfanne erhitzen. Paprika und Porree zugeben und ca. 5 Minuten andünsten. Schafskäse würfeln. Eier und Milch mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Oliven abtropfen lassen. Oliven und Käse zum Gemüse geben. Die Eiermilch darübergießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten stocken lassen. **3.** Fladenbrot im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C / Umluft: 120 °C / Gas: Stufe 1) ca. 10 Minuten knusprig aufbacken. Aufschneiden und zur Bauernpfanne servieren. Getränk: roter Landwein.