

Saarländische Lyonerpfanne



Die Saarländische Lyonerpfanne gibt es nicht, aber **eine** geht immer!

Die einzelnen Mengen der Zutaten richten sich nach Vorlieben, Appetit und Anzahl der Mitesser.

Das Grundgerüst:

Kartoffeln (ob rohe oder gekochte ist Geschmackssache) – Lyoner – Zwiebel

Zwiebel	in großer Pfanne in Butter und etwas Olivenöl andünsten
Kartoffeln	in Würfel oder Scheiben geschnitten mitrösten. Sie müssen gut gebruzzelt sein!
<i>Wer möchte:</i>	Dürrfleisch oder Schinken in Streifen mitbraten, evtl. Champignons.....
Lyoner	in Stücke, Streifen oder Scheiben geschnitten mitrösten salzen, pfeffern
Petersilie/Schnittlauch	drüberstreuen
<i>Servieren:</i>	Nach Belieben Spiegelei/er darüber, dazu passt ein Kopfsalat.

Guten Appetit!