

## Pfälzer Zwiebelbrot

### Zutaten für 4 Personen:

125 g Dürffleisch  
2 El. Öl  
4 Zwiebeln  
2 Stangen Lauch  
2 Knoblauchzehen  
1B. Schnittlauch  
1B. Petersilie  
2 Eier  
1 Tasse geriebener Emmentaler  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Tl. gem. Kümmel  
1 Messerspitze Muskat  
4 Scheiben Bauernbrot.

### Zubereitung :

Dürffleisch in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl auslassen.

Zwiebeln und Lauch entsprechend putzen, waschen, und in Scheiben schneiden, zum Dürffleisch geben und kurz mitschwitzen.

Die Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerreiben. Schnittlauch und Petersilie verlesen, waschen klein schneiden und mit dem Knoblauch unter die Zwiebel / Lauchmischung rühren.

Pfanne vom Feuer nehmen. Eier und Emmentaler verquirlen und unter die Masse heben.

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskat würzen.

Die Bauernbrotscheiben mit der Masse bedecken und im Ofen goldgelb überbacken.

Getränk: ein kühles Bier

Gutes Gelingen und guten Appetit