



## LYONER PFANNE (SAARLAND)

### Zutaten:

8 große Pellkartoffeln  
1 Ring Lyoner (Fleischwurst)  
1 große Zwiebel  
4 Eier  
Petersilie zum Garnieren  
Butter zum Braten  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Lyoner in halbe Scheiben schneiden. Die Pellkartoffeln schälen und würfeln, die Zwiebel ebenfalls würfeln. In einer Pfanne die Kartoffeln mit Butter braten, die Zwiebeln und zum Schluss die Lyoner dazu geben und alles zusammen leicht anrösten. Die Eier als Spiegeleier in einer anderen Pfanne braten und über die Lyoner Pfanne geben, mit etwas Petersilie bestreuen und sofort servieren.