

Blunzengröstl

Dauer: Schnell Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	festkochende Erdäpfel
250 G	Blunzen
1	Zwiebel
	Butterschmalz zum Anbraten
	Kräutersalz
	Pfeffer
	Majoran

Verfasst von: Rupert Viehauser

Zubereitung

1. Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden (platteln).
2. Die Blunzen schälen und in Scheiben schneiden.
3. Butterschmalz in einer Pfanne leicht erhitzen, geplattete Erdäpfel und Blunzen hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kräutersalz würzen und knusprig anrösten
4. Gehackte Zwiebeln und Majoran erst am Ende dazugeben, damit die Zwiebeln nicht verbrennen und bitter werden.

Dazu passt eingebranntes Sauerkraut oder ein knackiger Endiviensalat.