

Grenadiermarsch

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 3 Personen



© Brigitte_Quehenberger

Zutaten

| | |
|-------|--------------------------|
| 300 G | Kartoffeln |
| 200 G | (Vollkorn)nudeln |
| 1 | Zwiebel |
| 2 EL | Butter |
| 300 G | Fleisch- oder Wurstreste |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Petersilie |

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zubereitung

1. Gekochten Kartoffeln vom Vortag schälen und in Scheiben schneiden.
2. Anschließend die Nudeln in Salzwasser bissfest (al dente) kochen, durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Alternativ können übrig gebliebene Nudelreste vom Vortag verwendet werden.
3. Danach die Fleisch- und/oder Wurstreste sowie die Zwiebel klein schneiden.
4. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Die Fleisch- oder Wurstreste sowie Kartoffeln und Nudeln hinzugeben und alles gut anbraten.
5. Das Gericht mit Salz, Pfeffer und Petersilie nach Belieben würzen.

Lebensmittelreste gut verwerten