



OSTER-RESTLREZEPT

GRENADIERMARSCH

ZUTATEN:

- + 250g festkochende Kartoffel
- + 200g Spiralnudeln
- + 200g Geselchtes
- + 3-4 EL Öl
- + 1 Zwiebel
- + 2 Knoblauchzehen
- + Petersilie, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln weich kochen, abseihen und abkühlen lassen
2. Nudeln im Salzwasser al dente kochen
3. Fleisch inzwischen in kleine, gleichmäßige Streifen schneiden
4. Zwiebel fein schneiden, Knoblauch zerdrücken und untermischen
5. Ausgekühlte Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
6. Hälfte des Öls in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln anbraten
7. Kartoffeln aus der Pfanne nehmen
8. Restliches Öl erhitzen und Fleisch anbraten
9. Nudeln untermischen und mitbraten
10. Kartoffeln wieder in die Pfanne geben
11. Würzen und klein gehackte Petersilie unterrühren

PS: Ein grüner Salat passt perfekt dazu!