

	© Salzburg schmeckt

Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 3 Personen
Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

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

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