

Rezept

Braten-Gröstl

Ein Rezept von Braten-Gröstl, am 27.04.2024

Zutaten

600 g Pellkartoffeln	1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Schweinebraten-Aufschnitt oder Reste vom Sonntagsbraten	4 EL Rapsöl
Pfeffer	Salz
	2 EL Kürbiskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 25 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 3-4 cm große Stücke, dunkelgrüne Abschnitte in feine Ringe schneiden. Braten in mundgerechte Stücke schneiden.
-
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin in 10 Min. goldbraun braten, zwischendurch einmal wenden. Frühlingszwiebel- und Bratenstücke in die Pfanne geben und 3 Min. mitbraten. Alles salzen und pfeffern. Braten-Gröstl mit Zwiebelringen und Kürbiskernen bestreut servieren.