

Rezept

Tiroler Gröstl

Ein Rezept von Tiroler Gröstl, am 25.03.2023

Zutaten

2	Zwiebeln	250 g	Bauchspeck
3 EL	Öl	800 g	festkochende Kartoffeln
	Salz		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	etwas Tabasco		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Bauchspeck klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anbraten.

2. Die Kartoffeln waschen, schälen, ebenfalls in dünne Scheiben schneiden und in die Pfanne dazugeben. Reichlich Pflanzenöl dazugießen.

3. Das Gröstl unter Rühren kross anbraten. Zum Schluss noch mit Salz, Pfeffer und 2-3 Spritzer Tabasco würzen und am besten heiß aus der Pfanne essen.