

Grenadiermarsch

17.Juli 2023

Zutaten für 2 Personen

- **100g Geselchter Schinken**
- 200g Kartoffeln
- 100g Nudeln (Spiralen oder Fleckerl)
- 1 Zwiebel
- Etwas Majoran & Petersilie
- Etwas Salz & Pfeffer
- Etwas Butter zum Anbraten



Zubereitung

- 1) Die Kartoffeln und Nudeln bissfest kochen.
- 2) Den Geselchten Schinken und die Zwiebel würfelig schneiden.
- 3) In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Den Schinken dazugeben und kurz mitbraten.
- 4) Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit den Nudeln in die Pfanne geben und alles gut durchrühren.
- 5) Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
- 6) Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp:

- Mit Salat servieren.
- Der Grenadiermarsch wird auch gerne mit Spiegelei gegessen