



## GRENADIERMARSCH NACH ART DES HAUSES



### **Zutaten für 4 Portionen:**

- 1kg Kartoffeln mit Schale
- 3 EL Rapsöl
- 200g Vollkornfleckerl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 EL Rapsöl
- 1 Rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 1 geh. EL Tomatenmark
- 5 EL Wasser
- 1 TL Paprika edelsüß
- Kräutersalz

### **Zubereitung:**

- Kartoffeln schälen, in mundgerechte Würfel schneiden und in einer beschichteten Bratpfanne in Rapsöl anrösten, mit Kräutersalz würzen, 3 EL Wasser dazugeben, zudecken und 20 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
- Vollkornfleckerl kochen, abseihen und zur Seite stellen.
- Frühlingszwiebeln mit Rapsöl in einer Pfanne glasig dünsten, Paprikastreifen dazugeben und kurz mitrösten.
- Tomatenmark mit Wasser und Paprika edelsüß verrühren, zum Gemüse geben und kurz mitrösten.
- Die Fleckerl mit der Zwiebel-Paprikamischung zu den gebratenen Kartoffeln geben, gut durchmischen, mit Kräutersalz abschmecken und mit Salat servieren.

**Tipp!** Für Fleischtiger Wurst nach Geschmack (mild oder würzig) in mundgerechte Stücke schneiden, braten und unter den Grandiermarsch mischen.