

Rum-Fort-Pfanne

Ihr braucht:

- gekochte Kartoffeln oder Knödel
- Zwiebel
- Fleisch- oder Wurstreste, ggf. Speck
- Gemüse, was da ist
- wer mag: Eier
- wer mag: Geriebener Käse
- Gewürze

- Natürlich auch vegetarisch oder vegan zu realisieren.

Resteverwertung der leckeren Art, was RUM liegt und FORT muss, kommt in die Pfanne. Immer wieder neu und jedes Mal wieder lecker.

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Kartoffeln oder Knödel sowie die Fleisch- und Wurstreste in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Gemüse putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Gemüse mit langer Garzeit kurz kochen, damit es in der Pfanne dann keine Rohkost bleibt.
4. Die Zwiebel mit Fett/Öl in der Pfanne goldgelb braten.
5. Dann Kartoffeln bzw. Knödel hinzufügen und abrösten, so dass diese schön knusprig, aber nicht schwarz werden.
6. Dann kommt das Gemüse hinzu und zum Schluss die Fleisch-/Wurstreste.
7. Würzen nicht vergessen.
8. Wer mag kann zum Abschluss auch noch verrührte Eier und geriebenen Käse unterrühren. Die sollten dann aber nur noch Stocken bzw. Schmelzen sonst wird es trocken.

Guten Appetit!

