

Restl Gröstl aus Osterschinken

Wegschmiss'n wird nix – des hot scho de Oma gsogt!

Weil bei uns jedes Jahr zu Ostern genügend Reste überbleiben, hab ich heuer einfach mal ein Restlessn daraus gemacht. Einfach weil Essen wegschmeißen ganz einfach scheiße ist!

Lebensmittel sind wertvoll und es ist dringend notwendig wieder ein gewisses Bewusstsein für Lebensmittel zu schaffen. Die Tatsache, dass in Österreich hunderttausende Tonnen Lebensmittel im Mist landen, ist einfach bedenklich und eine absolute Verschwendung von Ressourcen die nicht nur der Umwelt schadet, sondern langfristig gesehen auch uns allen.

Die derzeitige Petition „[Essen ist kein Mist](#)“ vom WWF setzt ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung. Habt ihr schon unterschrieben?

So aber jetzt wieder zurück zum Rezept!

Heute geht des dem Osterschinken im Brotteig an den Kragen, am Mittwoch ist dann das übrig gebliebene Brioche-Striezi dran.

Portionen: 2 – Dauer: 30 Minuten (je nach Garzeit der Kartoffeln) – Schwierigkeit: kinderleicht



Ihr benötigt:

- 4-5 kleine Kartoffeln (die sind schneller weich gekocht. ;p)
- Reste vom Schinken im Brotteig (bzw. eine Handvoll Schinkenwürfel.)
- Handvoll Käse (Scheiben, Würfel ganz egal! Her mit den Käseresten!)
- ca. 3 Scheiben Brot
- 1 Stück Zwiebel
- etwas Öl
- etwas frische Petersilie
- Salz, Pfeffer
- optional: Sauerrahm & frisch geriebenen Kren

1. Kartoffeln weich kochen.

2. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

3. Käse, Schinken und Brot in grobe Würfel schneiden.
Petersilie hacken.

4. Wenn die Kartoffeln weich sind, könnt ihr sie schälen. Müsst ihr aber nicht. Ich mag es wenn die Schale noch dran ist.
Dann in Scheiben schneiden.

5. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen.

Die Zwiebelwürfe darin anschwitzen. Dann die Schinkenwürfel dazugeben und gut anbraten.

Anschließend kommen die Kartoffelscheiben und die Brotwürfel dazu.

Wenn alles gut durchgebraten ist, könnt ihr den Käse untermischen. Ganz am Schluss kommt die Petersilie dazu.

Alles gut vermischen, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann ab damit auf die Teller!

Wer will kann noch etwas Sauerrahm und frisch geriebenen Kren darüber geben.

Mhhh ein Muss!



Viel Spaß beim Nachkochen!
Eure nonolicious