

# Grenadiermarsch

**Schwierigkeitsgrad: einfach**

**Zubereitungsdauer: zirka 60 Minuten**

## Zutaten

200 g Fleisch und Wurstreste

500 g Kartoffel

300 g Fleckerl

1 Stk. Zwiebel

100 g Öl

Salz, Pfeffer, Schnittlauch

## Zubereitung

1.  
Die Kartoffel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Es können auch Kartoffel vom Vortag verwendet werden.
2.  
Die Fleckerl kochen und mit einem Sieb abseihen. Die Teigwaren sollen bissfest sein.
3.  
Die Zwiebel, sowie die Fleisch und Wurstreste klein schneiden.
4.  
In einer Pfanne das Öl erhitzen. Den Zwiebel anrösten und danach die Fleisch- und Wurstreste dazu geben.
5.  
Jetzt die Kartoffelscheiben und die Fleckerl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch servieren.

## Kochtipps

Wer möchte kann auch ein Spiegelei dazu geben.