RESTLA-REZEPT





ALLES-MUSS-WEG-PFANNE

RESTLA:

- (Feta-) Käse, in Würfel geschnitten
- Nudel-/Reisreste vom Vortag oder
- gekochte Kartoffeln in Würfel geschnitten
- optional: gebratene (veggi) Bratwürste

WEITERE ZUTATEN:

- Verschiedene Paprikaschoten oder Zucchini
- 2–3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Senf, mittelscharf
- ½ bis 1 Becher süße Sahne/Sauerrahm/Joghurt/Frischkäse
- Gewürze nach Belieben

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und kleinhacken. Paprika waschen, halbieren, Kerne entfernen, in kleine schmale Streifen schneiden.
- In großem Schmortopf kleingeschnittene (veggi) Bratwürste in etwas Öl anbraten, bis sie braun sind.
- Zwiebelringe dazugeben und einige Minuten anschwitzen lassen, bis Zwiebeln glasig sind.
- Paprikastreifen und ggf. Knoblauch dazugeben. Mit Deckel 5 bis 10 Minuten andünsten.
- Senf mit süßer Sahne oder Sauerrahm (oder ähnlichem) verrühren und in die Pfanne geben.
- Reste vom Vortag (Nudeln, Reis, gewürfelte und gekochte Kartoffeln) vorsichtig unterrühren und mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten erhitzen.
- Alles nach Belieben würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Klecks Sauerrahm und Kresse auf den Tellern anrichten

Eingereicht von Beate und Marlena Lang, Bad Steben