

- Rezept der Woche -

Kartoffelgröstl mit Buschbohnen und Bohnenkraut

Zutaten für 2 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 150 g Buschbohnen
- 50-80 g Räuchertofu
- 2 Frühlingszwiebeln
- Bohnenkraut (nach Geschmack)
- 3 EL Öl
- 2-3 EL Senf

Zubereitung

- Kartoffeln in reichlich Salzwasser **bissfest** garen
- In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln putzen und samt Grün in feine Ringen schneiden
- Tofu abgießen und mit einem Papiertuch tupfen so gut wie möglich trocknen
- Buschbohnen waschen, die Ende schneiden und halbieren. In Wasser al dente kochen
- Bohnenkraut zupfen
- Sobald die Kartoffeln fertig sind, schälen und in Scheiben schneiden
- In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben goldgelb anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen
- Tofu feinwürfelig schneiden
- In einer zweiten kleinen Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Frühlingszwiebeln mit den Tofuwürfeln für rund 3 Minuten anbraten
- Die Frühlingszwiebel und Tofuwürfel mit den Kartoffeln gut vermischen
- Bohnen und Bohnenkraut hinzufügen, alles gut verrühren und für 5 Minuten ziehen lassen
- Gröstl mit Senf servieren
- Dazu passt sehr gut ein grüner Salat

Variationen:

- Sobald die Kartoffeln goldgelb angebraten sind, kann man 2 verquirlte Eier hinzufügen
- Der Gröstl kann man auch mit 2 Spiegeleier servieren
- Bohnenkraut kann durch Petersilie ersetzt werden

Guten Appetit!