



Nudel und Erdäpfel? Passt das zusammen?
Na klar, und wie!

Also, man nehme: Erdäpfel, Fleckerl, Zwiebel, Öl, Paprikapulver, geriebenen Kümmel, Salz und Pfeffer

Und los geht's!

Die Erdäpfel kochen und schälen, Zwiebel in Öl anrösten, Erdäpfel klein schneiden und ebenso anrösten, mit reichlich Paprikapulver, etwas Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit werden die Fleckerl (Nudeln) abgekocht und einfach in die rote Erdäpfelmenge untergemischt. Noch einmal nachwürzen, falls notwendig.

Der perfekte Wein zum **GRENADIERMARSCH** ist unser **HEURIGER 2014**.

Viel Genuss beim Kochen, Essen und Trinken
Wünschen

Katharina und Georg Preisinger

wein@georgpreisinger.at

www.georgpreisinger.at