

## Tiroler Gröstl mit **Vleischkäs**



**VEGUSTO**

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Das Tiroler Gröstl ist ein traditionelles Resteessen auf der Basis von Kartoffeln. Damit lassen sich auf schmackhafte Weise Vegusto-Reststücke zubereiten.

## So wirts gemacht!

Zutaten für 3-4 Personen:

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Sojasauce
- 1-2 TL Salz
- 1 dl Wasser
- 300 g grüne Bohnen, tiefgefroren
- 300 g Vegusto-Resten, nach Belieben
- 1 Frühlingszwiebel, gehackt
- Pfeffer aus der Mühle
- Frische Kräuter:  
Schnittlauch, Petersilie, Majoran



### Zubereitung:

- Kartoffeln im Dampfkochtopf kochen und noch heiss schälen. Danach die Kartoffeln in mindestens 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die gehackten Zwiebeln im Öl glasig dünsten. Das Salz und die Sojasauce dazugeben und etwa ½ Minute mitdünsten lassen. Danach mit dem Wasser ablöschen.
- Die tiefgefrorenen Bohnen zu den Zwiebeln geben und bei zugedeckter Bratpfanne 3-4 Minuten leicht köcheln lassen.
- Kartoffeln unter die Bohnen mengen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- Das Gröstl nun gleichmässig unter häufigem Wenden goldbraun anbraten.
- Vegusto in Würfel oder Streifen schneiden und mit den Frühlingszwiebeln, dem Schnittlauch und der Petersilie ins Gröstl mengen. Herdplatte abstellen und das fertige Gericht noch 2 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

*Dazu passt ein saisonaler grüner Blattsalat.*