



Oostenrijk

Tiroler Gröstl mit Zucchini

Tiroler gröstl met courgette

een paar Frankfurter worstjes
5 aardappelen
1 snufje majoraan
1 tl. gehakte peterselie
zout en peper
4 el. plantaardige olie
3 Tiroler Knödel (van gisteren?)
1 courgette
1 ui

Kook de aardappelen in de schil gaar. Pel ze, halveer ze en snij ze in schijven

Pelo de uien, halveer ze en snij ze in ringetjes. Was de courgette, snij de uiteinden eraf en snij ze in plakjes. Snij de Frankfurter en de Tiroler knödel ook klein.

Verhit de olie in een grote pan en bak er de courgette, ui en Frankfurter in aan tot ze gaan kleuren. Haal ze uit de pan en houd ze warm.

Bak dan de aardappelplakjes en de knoedels goed aan. Doe de warm gehouden ui, courgette en Frankfurter weer in de pan. Bestrooi het met zout, peper, majoraan en peterselie.