Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Moidls Roascht

Kartoffeln, Reis, Nudeln und Co
Für die Verwertung von übrig gebliebener Polenta und gekochten Kartoffeln
Pfannengerichte
Aus der Rezeptsammlung „Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte“ (Verdi – Grüne – Vërc, Bozen, 2020)

Zutaten:

- Zwiebel
- Butter
- gekochte Kartoffeln vom Vortag
- übrig gebliebene gekochte Polenta

Zubereitung:

Zwiebel in Ringe schneiden und in Butter anbraten. Die Pellkartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und mitrösten. Wenn die Kartoffeln eine leichte Kruste haben, kommt die in kleine Stücke geschnittene Polenta dazu. Das Ganze noch ein Weilchen braten lassen und dann servieren. Dazu kann man je nach Geschmack ein Spiegelei oder geschmolzenen Käse oder einen Salat aus Borlotti-Bohnen kombinieren. Dieses Rezept für die Verwertung von Polenta- und Kartoffelresten stammt aus dem Unterland und wurde von Mutter zu Tochter überliefert.

Zeitaufwand: rund 20 Minuten

Vegane Variante: Für die vegane Variante verwendet man anstelle von Butter Öl oder rein pflanzliche Margarine.