

Kartoffelschnitz und Spätzle

Zutaten:

- Kartoffeln
- Zwiebel
- Wasser
- Brühwürfel
 - falls vorhanden eine echte Fleischbrühe
- Etwas Pflanzenöl
- Eierspätzle aus der Packung

Die Kartoffeln waschen, schälen und in $\frac{1}{4}$ Schnitze schneiden und in Wasser blanchieren. Die Zwiebel schälen und in Streifen (nicht in Würfel) schneiden und in ein wenig Öl anbraten. Mit Wasser und einem Brühwürfel aufgießen, oder richtige Fleischbrühe nehmen.

Die blanchierten Kartoffelschnitze hinzufügen und weich kochen. Die Eier in Salzwasser alldente kochen.