



Aus der Heimat der Frische

 25 Minuten

 Einfach

## Heidschnucken-Grützwurst mit Bratkartoffeln

Grützwurst aus der Heide mit Bratkartoffeln und einem ordentlichen Klecks Apfelmus sorgt für ordentlich norddeutschen Flair auf dem Teller.

 *So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und anbraten. Die Zwiebel hacken und mitbraten. Zum Schluss gehackte Frühlingszwiebeln hinzugeben.

### Schritt 2

Die Heidschnucken-Grützwurst ebenfalls in heißem Öl etwa fünf Minuten knusprig braten.

### Schritt 3

Bratkartoffeln und Grützwurst zusammen mit Apfelmus und einem Klecks MILRAM-Kartoffelcreme servieren.

### Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1245/298.00

Fett (g): 9

Kohlenhydrate (g): 35

Eiweiß (g): 15,4



 Zutaten

### 3 Personen

3 Scheiben Heidschnucken-Grützwurst (oder normale Grützwurst)

200 g MILRAM Kartoffelcreme

600 g gekochte Kartoffeln

1/2 Zwiebel

1 Stange Frühlingszwiebel

1 Glas Apfelmus

etwas Öl