

Krautfleckerl

Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 300g kurze Bandnudeln (Fleckerl) z. B. von Rapunzel
- 500g Weißkraut
- 100g Baconwürfel
- 1 Zwiebel
- 2EL Zucker
- 1EL Kümmel
- 125ml Gemüsebrühe
- 1 Spritzer Essig
- Meersalz, Chilipulver
- 2EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in die Panne geben.

Das Weißkraut in feine Streifen geben, mit dem Kümmel und den Speckwürfel anbraten.

Mit Essig und Brühe ablöschen, mit Meersalz und Chili würzen und auf kleiner Flamme schmoren bis das Kraut gar ist.

Die abgetropften Fleckerl dazu geben und gut durchmengen.

Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Guten Appetit!