Rezept

Krautnudeln

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
- 500g breite Bandnudeln
- 800g Weißkohl
- Kümmel (gemahlen oder ganz)
- 250ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- Petersilie

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Den Weißkohl putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter in einer hohen Pfanne oder einem Bräter zerlassen und den Weißkohl darin anschmoren bis er etwas Farbe bekommt. Salz, Pfeffer und Kümmel zugeben und mit der Brühe ablöschen und abgedeckt für ca. 20 Minuten garen. Wer mag kann hier noch angebratene Salamiwürfel im Mix mit Jagdwurstwürfeln unterrühren. Später die abgegossenen Nudeln dazu geben, alles gut verrühren und nochmal für ca. 5 Minuten durchziehen lassen. Erneut abschmecken, etwas Petersilie überstreuen und servieren.
Guten Appetit!