

KRAUTNUDELN

Zutaten (ca. 8 Portionen)



- 1000g Nudeln nach Wahl
- 1 Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- 5 EL Butter
- 3 EL Paprika- oder Tomatenmark
- 3 EL Agavendicksaft
- 6 EL Apfelessig
- 2 EL Kümmel
- Salz & Pfeffer
- 500g Saure Sahne



- Wasser für die Nudeln aufsetzen und Nudeln kochen.
- Die Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, bis sie goldgelb und glasig sind. Veganer können hier alternativ pflanzliches Öl nehmen.
- Den Strunk vom Weißkohl entfernen und den Kohl sehr fein schneiden. Weißkohl und Kümmel und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und unter ständigem wenden einige Minuten weiterbraten.
- Paprika (oder Tomatenmark) dazugeben. Alles mit dem Agavendicksaft ablöschen, etwas Wasser dazugeben (ca. 100 ml und bei geschlossenem Deckel weiterschmoren. Salzen, pfeffern und einen Schuss Essig dazugeben.
- Wenn die Nudeln bissfest sind, abgießen und unter den Kohl mengen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und mit einem Klecks saurerer Sahne servieren.

ZUBEREITUNG (CA. 20 MIN.)