



Krautfleckerl mit Käse

Zutaten für 4 Personen:

400 g Nudeln (Flecker, Hörnchen oder Spirelli)

1 Zwiebel

½ Krautkopf mittlerer Größe (etwa 600 g)

etwa 100 ml Gemüsebrühe

1 EL Zucker

Kümmel, gemahlen

Salz und Pfeffer

100 g geriebener Käse nach Wahl

Das Kraut wird vom Strunk befreit und nudelig geschnitten. Salzen und zur Seite stellen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Der Zucker in einer Pfanne ohne Fett goldbraun karamellisiert. Die Zwiebelstücke hinzufügen und hell rösten. Das geschnittene Kraut wird beigemengt, kurz mitgeröstet und mit der Gemüsebrühe aufgegossen. Unter wiederholtem Rühren wird das Kraut bei geschlossenem Deckel 45 Minuten weich gedünstet. Zwischenzeitlich mit Salz, Pfeffer und dem gemahlene Kümmel würzen.

Nun werden die Nudeln nach Packungsanleitung gekocht.

Die gekochten Nudeln mit ein paar Esslöffel Nudelwasser zum Kraut geben und nochmals kurz andünsten.

Vor dem Servieren wird der geriebene Käse in die Krautfleckerl gemengt.

Tipp: Wer mag, kann Räuchertofu in die Krautfleckerl geben. Einfach in kleine Würfel schneiden, würzen, scharf anbraten und über den Krautfleckerl verteilen.

