



KRAUTNUDELN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 700 g Weißkohl
- 1 Zwiebel (klein)
- 100 g Schinkenwürfel
- 250 g Bandnudeln (kurz, oder eine andere Nudelsorte)
- Salz
- Kümmel (gemahlen)



Zum Braten

- Sonnenblumenöl

So machst du Krautnudeln selber

1. Schneide den Weißkohl in kleine Stücke.
2. Schäle die Zwiebel und würfel sie klein.
3. Erhitze eine gute Portion Öl in einer großen Pfanne (der Boden darf ruhig bedeckt sein) und brate die Zwiebel- und Schinkenwürfel darin an. Füge dann den Weißkohl zu und lasse ihn für etwa 20 Minuten schmoren.
4. Koche parallel die Bandnudeln in Salzwasser.
5. Wenn die Kohlpfanne gut angeröstet ist, dann gib einen kleinen Schluck vom Nudelkochwasser dazu.
6. Gieße die Nudeln ab, wenn sie gar sind.
7. Wenn der Kohl genug Farbe genommen hat, rührst du die Nudeln unter. Vermische alles gut und würze es mit Salz und gemahlenem Kümmel. Dieser dient der Verdauung und sorgt dafür, dass du vom Weißkohl keine Blähungen bekommst. Lasst es euch schmecken!



Ein Rezept von [Familienkost.de](https://familienkost.de)



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).