

# KRAUTNUDELN

4 Portionen

von Melanie

## ZUTATEN

150 g Räucherbauch

1000 g Weißkohl

300 g Bandnudeln (8mm)

2 Zwiebeln

frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)

Salz und Pfeffer

Kümmel

Paprikapulver edelsüß

## ZUBEREITUNG

1. Den **Räucherbauch** würfeln und in einer großen Pfanne oder in einem großen Topf auslassen.
2. Die Zwiebeln würfeln, zum **Räucherbauch** geben und glasig anschwitzen.
3. Das Weißkraut in feine Streifen schneiden, zur **Räucherbauch**-Zwiebel-Mischung geben und ca. 20 min. schmoren lassen. Es sollte noch bissfest sein und eine schöne braune Farbe annehmen.
4. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver würzen.
5. In der Zwischenzeit die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, anschließend abseihen und unter das Schmorkraut heben.
6. Alles gut vermengen und noch einmal erhitzen, nachwürzen und mit frischen, gehackten Kräutern bestreuen.

**GUTEN APPETIT!**



FAMILIENMETZGEREI

**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

