



Kohlnudeln

Zutaten

- 1 ganzer Spitzkohl
- neutrales Öl
- 1/2 Zwiebel
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Kümmel
- 150 g Schinkenwürfel
- 250 g Nudeln
- frische Petersilie
- Schmand zum servieren

Zubereitung

1. Strunk vom Kohl entfernen und den Spitzkohl in Streifen schneiden. In der Hochrandpfanne mit etwas Öl anbraten.
2. Zwiebel in Würfel schneiden und auf dem Kohl verteilen. Schinkenwürfel ebenfalls hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Kohl häufig wenden und so lange braten, bis sich die Röstaromen entfalten und der Kohl leicht braun wird.
3. Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. Eine Kelle Nudelwasser zum Kohl geben und bei niedriger Hitze 8-9 Minuten schmoren lassen.
4. Die gekochten Nudeln zum Kohl geben und alles nochmal kurz auf höchster Stufe anbraten.
5. Mit gehackter Petersilie und jeweils einem Esslöffel Schmand servieren. Guten Appetit!

