

# Krautnudeln

Nudeln sind bei uns in allen Variationen heiß begehrt und heute hab ich Euch das Rezept für eine besonders leckere Kombi aus Sauerkraut, Speckwürfeln und Nudeln. Eine wirklich tolle Alternative zu Schupfnudeln mit Kraut und die Zubereitungszeit ist kaum der Rede wert. Probierts aus - Krautliebhaber kommen voll auf ihre Kosten und auch unseren Kindern hats geschmeckt!



Zutaten (für 4 Personen):

---

- **1 Dose Sauerkraut (ca. 400 g)**
- **1 Zwiebel**
- **1 Knoblauchzehe**
- **1 TL Öl**
- **100 g Speck- oder Katenschinkenwürfel**
- **Pfeffer**
- **1/2 TL Zucker**
- **1 TL gemahlener Kümmel**

- **500 ml Gemüsebrühe**
  - **400 g Nudeln**
  - **nach Belieben 1 EL Butter**
  - **1 EL Schnittlauchröllchen**
- 

Das Sauerkraut in ein Sieb abgießen, etwas ausdrücken und gut abtropfen lassen. Nudelwasser aufsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden, Knoblauch durchdrücken oder fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Speckwürfel einige Minuten goldbraun anbraten. Sauerkraut zugeben, mit Pfeffer, Kümmel und Zucker würzen und kurz weiterbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.



In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung kochen und abgießen. Den Deckel von der Pfanne nehmen und die Flüssigkeit offen noch etwas einkochen lassen. Nach Belieben nun die Butter in einer anderen Pfanne erhitzen und die Nudeln darin anbraten. Unter das Kraut mischen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipps:

- Das Anbraten der Nudeln kann man auch einfach weglassen (aber es schmeckt schon lecker wenn die Nudeln etwas knusprig sind \*g\*...).
- Für eine vegetarische Variante den Speck durch 1 gewürfelte rote Paprikaschote ersetzen.
- Wer keinen gemahlene Kümmel daheim hat, kann entweder Kümmelsaat verwenden oder diese im Mörser fein zerstoßen.

