©tinakocht.de

Krautnudeln

- **100g geräucherte Speckwürfel**
- **250g Sauerkraut**
- **1 Zwiebel**
- **300g Fusilli Pasta (Spiralnudeln)**
- **1 Knoblauchzehe**
- **Salz, Pfeffer**
- **1 TL Zucker**
- **1 TL Kümmel**
- **2EL Butter**
- **2EL Rapsöl**
- **etwas Petersilie oder Schnittlauch**

Ein ganz simples, aber sehr schmackhaftes Pasta Gericht.

Sauerkraut gut ausdrücken. Die Zwiebel in feine Streifen und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit der Zwiebel und dem Knoblauch und Rapsöl, bei mittlerer Hitze knusprig anbraten.

Die Fusilli Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser "al dente" abkochen.

Das Sauerkraut zum angebratenen Speck, den Zwiebel und dem Knoblauch geben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker würzen und weitere 5 Minuten braten. Die Fleischbrühe zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.

©tinakocht.de

Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und in der Butter knusprig anbraten.
Danach unter die Sauerkrautmischung heben und nach Geschmack nachwürzen.

Mit Petersilie oder Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Dazu reiche ich gerne grünen Blattsalat.