

Nudelpfanne mit Weißkraut

Zutaten

250g Nudeln ihrer Wahl,
600g Weißkohl,
2 Zwiebeln,
6EL Kokosöl,
4EL Zucker,
2EL Wasser,
Kräutersalz, Pfeffer-frisch gemahlen

Zubereitung

Weißkohl putzen, halbieren und den Strunk so entfernen, dass der Kohl an sich noch zusammen bleibt (keilförmig ausschneiden - mit kleinem Rand am Kraut) und dann in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren. Die Zwiebeln dazugeben und braun anbraten. Den Weißkohl dazugeben und kurz mit dünsten. Mit Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Umrühren und ca. 30 Minuten bei schwacher Temperatur weiter garen. (Genug Wasser dazugeben, dass es nicht anbrennt).

Nudeln nach Packungsanleitung kochen, unter den Kohl heben und nochmals nachwürzen.