

## *Super Kohl – super cool !*

### **Sauerkrautpfanne mit Pasta**

#### DAS WIRD GEBRAUCHT:

##### Zutaten:

250 g Hörnchen oder Penne  
2 rote Paprikaschoten  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
400 g Sauerkraut  
5 El Tomatenmark  
200 g saure Sahne  
250 ml Gemüsebrühe  
Fett  
Salz u. Pfeffer  
Chilipulver, frische Kräuter  
Nach Geschmack ger. Parmesan

#### EIN REZEPT VON:

***Bärbel Damm***

AUS:

*Wichdorf*

#### TIPPS:

Rezept für 4 Personen

#### SO GEHT'S:

##### Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, dann abgießen.

In der Zwischenzeit die Paprika putzen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln bzw. klein hacken.

Fett in der Pfanne erhitzen u. Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Paprika und Sauerkraut hinzugeben und kurz mit andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Tomatenmark einrühren. Etwas köcheln lassen und dann die saure Sahne zugeben. Das Kraut sollte noch etwas Biss haben. Mit Salz, Pfeffer, Chili und ein wenig Zucker abschmecken. Zum Schluss die Nudeln unterrühren und heiß werden lassen.

Vor dem Servieren frische Kräuter darüberstreuen. Wer mag noch etwas geriebenen Parmesan dazu.