

Super Kohl – super cool !

Sauerkraut - Nudelpfanne

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

1 Dose Sauerkraut (850 g)
125 g Frühstücksspeck
1 El Öl
3 mittelgr. Zwiebeln
250 ml Gemüsebrühe
250 g Penne
250 g Schmand
1 Bund Dill
Salz
Pfeffer

EIN REZEPT VON:

Doris Gerland

AUS:

Wabern-Zennern

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Speck in Streifen schneiden, in dem Öl knusprig anbraten und herausnehmen. Zwiebeln schälen, würfeln und in dem Bratfett andünsten. Sauerkraut zugeben, mit anbraten, dann die Brühe angießen, ca. 30 Min zugedeckt kochen.
Die Nudeln in der Zwischenzeit bissfest garen, abgießen, mit dem Schmand und Speck unter das fertige Sauerkraut rühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen und den fein geschnittenen Dill darüber streuen.