







## Krautbandnudeln



## EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

-  400g zerkleinerte Bandnudeln (gekocht)
-  1 Weißkraut
-  100g Schweineschmalz
-  2 Zwiebeln
-  2 EL Zucker
-  Kümmel, Salz, Pfeffer zum Würzen

## ZUBEREITUNG

1. Weißkraut in kleine Quadrate schneiden und in einer Schüssel gut salzen. Etwa 15 Minuten stehen lassen.
2. Zwiebel fein hacken und mit Schweineschmalz in einer Pfanne oder einem Topf anbraten. Zucker dazugeben und gut verrühren.
3. Kraut hinzugeben und etwa 30 Minuten zugedeckt karamellisieren lassen, bis es leicht bräunlich geröstet ist.
4. Die zerkleinerten Bandnudeln dazugeben und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

