

Krautfleckerl mit Maultaschenteig



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1/2 Weißkraut
- 100 g Speckwürfel
- 200 g Zwiebelwürfel
- Ca. 250 g Maultaschne- oder Nudelteig
- Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel
- Petersilie
- Etwas Butter oder Öl



Zubereitung

Vom Weißkraut den Strunk entfernen und klein schneiden (1-2 cm).

Das geschnittene Kraut mit den Händen und einem ½ TL Salz verkneten und 10 Minuten stehen lassen.

In einer großen Pfanne die Zwiebel- und Speckwürfel anbraten. Dann Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.

Das ausgedrückte Kraut dazugeben und bei kleiner Stufe rührend ca. 45 Minuten braten.

Den Maultaschen- bzw. Nudelteig in kleine Quadrate (3 cm groß) schneiden. Die Nudelflecken am Besten erst 30 Minuten antrocknen lassen, dann kleben diese beim Kochen nicht zusammen. Dann in reichlich Salzwasser ca. 1 Minute kochen. Dabei 1 EL Öl hinzugeben und gut rühren, damit die Nudeln nicht aneinander kleben.

Die Nudeln abseihen und eiskalt abschrecken. Sofort zum Kraut geben und mischen.

Salzen, pfeffern und gemahlene Kümmel zugeben.

Mit geschnittener Petersilie bestreuen und servieren.