

Rezept

Kabanossi-Krautfleckerl

Ein Rezept von Kabanossi-Krautfleckerl, am 25.04.2024

Zutaten

800 g Weißkohl	250 g Kabanossi
1 Zwiebel	3 EL Öl
Salz	Pfeffer
250 g Gemüsebrühe	100 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
250 g breite Bandnudeln	100 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern
100 ml Milch	3 Stiele krause Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Weißkohl putzen, vierteln und den Strunk ausschneiden. Kohl in 1 cm breite Streifen schneiden, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Kabanossi in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Wurst darin unter Rühren 5 Min. kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Kohl in das heiße Fett geben und darin unter Rühren ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt in 12-15 Min. garen. Tomaten abtropfen lassen, in Streifen schneiden und zugeben.
3. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Frischkäse mit der Milch pürieren. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Nudeln abgießen. Nudeln und Kabanossi unter den Kohl heben. Frischkäsemasse und Petersilie unterheben, kurz aufkochen. Krautfleckerln mit Salz und Pfeffer würzen.