

## Rezept

# Elsässer Nudeltopf

Ein Rezept von Elsässer Nudeltopf, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>1 EL</b> Öl
<b>½ l</b> Gemüsebrühe	<b>200 g</b> kurze Nudeln (z. B. Spiralnudeln; Kochzeit ca. 5 Min.)
<b>1 kleine Dose</b> Sauerkraut (285 g Abtropfgewicht)	<b>100 g</b> kleine kernlose Weintrauben (blau oder grün)
<b>¼ Bund</b> Schnittlauch	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Crème fraîche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal, 16 g F, 14 g EW, 84 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das Öl in einem großen Topf (22-24 cm Ø) erhitzen und die Zwiebeln darin unter Rühren anbraten. Die Brühe angießen und bei starker Hitze zugedeckt zum Kochen bringen.
2. Die Nudeln und das Sauerkraut in die Brühe rühren und die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze nach Packungsangabe plus ein paar Min. bissfest garen. Dabei anfangs gelegentlich, gegen Ende häufig umrühren und löffelweise Wasser dazugeben, wenn die Mischung zu trocken wird.
3. Die Trauben waschen, nach Belieben halbieren. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Trauben unter die Nudeln rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Teller verteilen, mit je 1 EL Crème fraîche toppen, mit dem Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.