

Rezept

# Nudeln mit Weißkohl und Speck

Ein Rezept von Nudeln mit Weißkohl und Speck, am 19.04.2025

## Zutaten

<b>1/2</b> kleiner Weißkohl (350-400 g)	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>30 g</b> Südtiroler Schinkenspeck	<b>1 EL</b> Raps- oder Sonnenblumenöl
<b>1/4 TL</b> Zucker	<b>1/4 TL</b> Fenchelsamen
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>100 g</b> Bandnudeln, ca. 1 cm breit	<b>2 EL</b> Schmant (ca. 20 % Fett)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Vom Weißkohl die ledrigen Außenblätter entfernen. Den Kohlkopf waschen und abtrocknen, dann vierteln und jeweils den Strunk herausschneiden. Die Kohlviertel auf dem Gurkenhobel in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Schinkenspeck ebenfalls würfeln.
2. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, den Zucker einstreuen und leicht bräunen lassen. Speck, Zwiebeln und die Fenchelsamen zufügen und alles unter Rühren anbraten.
3. Den gehobelten Weißkohl in die Pfanne geben und unterheben und bei schwacher Hitze 15 Min. braten, bis er sich leicht zu bräunen beginnt. Dabei immer wieder wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Bandnudeln in 3-4 cm lange Stücke brechen. In einem Topf reichlich Wasser mit 1 TL Salz aufkochen und die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, in einem Sieb abtropfen lassen, dabei etwas Kochwasser auffangen.
5. Die Nudeln zusammen mit 2-3 EL Nudelkochwasser unter den Weißkohl mischen und das Gericht nochmals abschmecken. Bei Tisch auf jede Portion 1 EL Schmant geben.