

Rezept

# Vegane Krautnudeln

Ein Rezept von Vegane Krautnudeln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Spitzkohl	<b>1</b> Möhre
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>200 g</b> vegane Grillwürstchen
<b>2 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Zucker
<b>1-2 EL</b> Essig (z.B Apfelessig)	Kräutersalz
<b>1/2 TL</b> Kümmelsamen (nach Belieben)	<b>400-500 g</b> gekochte Nudeln (vom Vortag, z. B. breite Bandnudeln)
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Spitzkohl putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Möhre schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Darin den Spitzkohl, die Möhre, die Zwiebel und die Würstchenscheiben bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren.
3. Den Zucker über die Zutaten in der Pfanne streuen, unter Rühren karamellisieren lassen. Mit 1 EL Essig und 50 ml Wasser ablöschen, mit Kräutersalz und eventuell Kümmel würzen. Alles noch 5 Min. weiterbraten, dann die Nudeln dazugeben. Noch mal 50 ml Wasser hinzufügen und die Krautnudeln weitere 3 - 4 Min. dünsten.
4. Die Krautnudeln mit Kräutersalz, Pfeffer und eventuell noch etwas Essig abschmecken. Auf Teller verteilen und servieren.