



hr1-DOLCE VITA

## Haya Molcho Krautfleckerl

### ZUTATEN

600 g Weißkohl (Kraut)  
200 g Zwiebeln  
8 EL Rapsöl  
100 g Zucker  
200 g Gemüsefond  
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
gemahlener Kümmel  
200 g österreichische Fleckerl-Nudeln (alternativ: Farfalle)  
Schnittlauchröllchen und essbare Blüten zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

Den Weißkohl putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und ebenso groß würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und etwas mitrösten. Anschließend den Kohl untermischen. Mit Fond ablöschen und so lange dünsten, bis der Kohl weich und die Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Zum Servieren die Nudeln mit dem Kohl vermengen, auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und essbaren Blüten garnieren.

*Tipp: Mit einem Teelöffel Gänseschmalz verfeinern.*

Rezept aus dem Buch:

**Haya Molcho**

**Wien bei NENI: Food. People. Stories.**

Brandstätter Verlag

ISBN 978-3710604614