



Krautnudeln

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

200 g	Faschiertes
300 g	Weißkraut
2-3	Karotten
250 g	Nudeln
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
	Öl
	Koriander
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zunächst das Weißkraut und die Karotten in feine Streifen schneiden.

Anschließend die Nudeln aufsetzen und das Faschierte zusammen mit Zwiebelwürfeln in einer großen Pfanne in Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.

Das Kraut und den Knoblauch nun ebenfalls in die Pfanne geben und unter Rühren weiterbraten bis es eine bräunliche Farbe annimmt.

Zum Schluss die fertigen Nudeln untermischen.

Wer gerne mehr Sauce hat, kann sich mit einen Klecks Crème fraîche behelfen.

Natürlich auch als vegetarische Variante möglich, dabei muss allerdings kräftiger gewürzt werden.

Fleischgericht | Pfannengericht