

# Lila Schinken- nudeln

mit Rotkohl



HAUPTGEBÄCK



## TIPP

Falls die Kids den groben Kümmel nicht mögen, kann dieser auch im Mörser möglichst fein gemahlen werden, um ihn im Gericht zu verstecken.

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 ERNTEKRONE Zwiebel  
1 Packung GUT BARTENHOF  
Kochschinken  
¼ Bund Schnittlauch  
500 g MUTTERS BESTE Bandnudeln  
400 g ERNTEKRONE  
Feinschmecker-Rotkohl (im Beutel)  
2 EL LANDFEIN Butter  
2 EL BIO SONNE Honig  
1 EL Essig  
1 TL Salz  
½ TL COOK! Kümmel (optional)  
1 Prise COOK! Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter zusammen mit dem Rotkohl und Kümmel glasig dünsten.
3. Den Honig hinzufügen und alles leicht karamellisieren, dann mit Essig ablöschen und abgedeckt bei gelegentlichem Rühren sowie geringer Hitze im eigenen Saft für 10 Minuten schmoren lassen.
4. Währenddessen die Schinkenscheiben klein würfeln und sobald das Kraut weich ist, zusammen mit den gekochten Nudeln unterheben.
5. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern.

