



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat Februar Karamellisierte Krautnudeln mit Paprikaschaum

300 g Bandnudeln (Tagliatelle)
1 kleiner Kopf Weißkohl (ca. 700 g)
1 Zwiebel
1 TL gehackter Kümmel
1 EL Zucker
1 Spritzer Essig
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Paprikaschaum:
2 rote Paprika
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 EL Butter
1 TL Paprikapulver
500 ml Hühner- oder Gemüsefond
125 ml Schlagsahne
1 TL Essig
Salz, Pfeffer

Weißkohl halbieren, den dicken Strunk entfernen. Kraut in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen.

In einer geräumigen Pfanne Öl erhitzen, den Zucker darin karamellisieren, die Zwiebel zugeben und hellbraun rösten. Das geschnittene Weißkraut begeben und unter ständigem Rühren eine schöne braune Farbe annehmen lassen. Die bissfest gekochten Nudeln unter das Kraut rühren, mit Salz, Pfeffer, Essig, Kümmel abschmecken. Die Hitze reduzieren und die Krautnudeln vor dem Servieren unbedingt 10 Minuten in der Pfanne durchziehen lassen. Erst dadurch nehmen die Nudeln den typischen Krautgeschmack und das unverwechselbare Aroma an.

Für den Paprikaschaum: Paprika halbieren, entkernen und würfelig schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Butter in einem geräumigen Topf aufschäumen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig rösten, Paprika begeben und kurz, ohne Farbe zu nehmen, durchrösten. Topf vom Herd nehmen, Paprikapulver einrühren, mit Essig ablöschen. Mit Fond und Schlagsahne aufgießen und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Hilfe eines Standmixers pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Krautnudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Paprikaschaum servieren.

Lassen Sie sich nicht durch die ungewöhnliche Kombination von Paprika und Weißkohl abschrecken. Dies wird sicherlich eines der Lieblingsgerichte Ihrer Kinder!