



# Feine Spitzkohnudeln

Rezepte vom LAISEACKER



## **Zutatenliste (4 Personen):**

1 Spitzkohl, 1 Zwiebel, 40 g Schmalz oder Butter, Salz, Pfeffer, 1 Teel. Honig, 250 g Bandnudeln (nach Vorschrift al dente abkochen), 1 Bund Petersilie

## **Zubereitung:**

- 1.** Den Spitzkohl, putzen, waschen und fein hobeln. Die Zwiebel fein hacken.
- 2.** Den Schmalz oder die Butter in einem großen Topf erhitzen und das Kraut rundum unter ständigen wenden mit der Zwiebel weich dünsten. Dabei darf das Kraut ruhig etwas anbräunen.
- 3.** Parallel die Nudel kochen.
- 4.** Gemüse salzen, pfeffern und mit dem Honig abschmecken. Die fein gehackte Petersilie und die Bandnudeln unterheben und fertig.

**Tipp:** Dazu passt ein kühles Bier

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf [www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).

Guten Appetit



[www.LAISEACKER.de](http://www.LAISEACKER.de)