

Kraut-Schupfnudeln mit Zwiebel-Dip

Für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

200 g Schupfnudeln 50 g Butter Salz

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl 1 rote Zwiebel 50 g Bergkäse
4 Zweige Majoran 1 Zitrone 1 Schuss Weißweinessig
1 Flocke Butter Olivenöl 1 TL Kümmel
Zucker Salz

Für den Dip:

2 Stg. Frühlingslauch 100 g Crème-fraîche 1 Zitrone
50 g Röstzwiebeln Zucker Salz, Pfeffer

Für die Schupfnudeln:

Die Schupfnudeln in Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Eine Nussbutter in einem kleinen Topf herstellen. Schupfnudeln in eine Pfanne geben und mit der Nussbutter übergießen. Pfanne schwenken und Schupfnudeln knusprig anbraten.

Für den Spitzkohl:

Bergkäse reiben. Kümmel in einer Pfanne anrösten. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel zum Kümmel geben und etwas Olivenöl dazugeben. Feinst geschnittenen Spitzkohl, Zucker und Salz dazugeben und für ca. 5 Minuten garen. Majoran hacken, zugeben und mit Weißweinessig ablöschen. Unter Schwenken den Spitzkohl knackig garen und zum Schluss mit Butter und Bergkäse abschmelzen. Mit Zitronenabrieb verfeinern, mit in die Pfanne zu den Schupfnudeln geben und vermengen.

Für den Dip:

Frühlingslauch in kleine, feine Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Zitronenschale, -Saft und Salz verrühren. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit feinst geschnittenem Frühlingslauch und Röstzwiebeln verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 25. Februar 2021