

Speck-Nudeln mit Sauerkraut-Rahm

Für 3-4 Portionen

100 g durchw. Speck	2 Zwiebeln	500 g Sauerkraut
250 g kurze Nudeln	Salz	4 El Olivenöl
1 El Butter	1/2 El Zucker	100 ml Geflügelbrühe
200 ml Schlagsahne	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
1 Tl Kümmelsaat		

Speck in Streifen, Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Das Sauerkraut sehr gut ausdrücken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Speck mit 2 El Olivenöl in einer Pfanne hellbraun braten, Zwiebel zugeben und 2 Min. mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen. 2 El Olivenöl in die Pfanne geben und das Sauerkraut anbraten. Butter und Zucker untermischen und bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Brühe und Sahne zugießen und aufkochen. Zwiebel-Speck-Mischung zugeben.

Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, Petersilie untermischen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Sauce mischen.

Tim Mälzer am 08. März 2014