

Krautfleckerl (Nudel-Kohl-Auflauf)

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 6 EL Öl
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 TL getrockneter Majoran
- 1½ TL Zucker
- 150 ml Geflügelbrühe
- Salz und Pfeffer
- 200 g Lasagneblätter
- alternativ: 200 g Nudelreste
- 150 g (am Stück) Kochschinken
- 100 g Bergkäse
- 2 EL Kürbiskerne

Weißkohl putzen und in etwa 2 cm kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in feine Streifen, Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker dazugeben und kurz mitdünsten. Geflügelbrühe hinzufügen und aufkochen. Kohl untermischen, pfeffern, salzen und 10-15 Minuten bei starker Hitze schmoren.

Inzwischen die Lasagneblätter grob zerbrechen und in reichlich kochendem Salzwasser unter gelegentlichem Rühren 5-8 Minuten garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Schinken erst in Streifen, dann in 2 cm kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne in 2 EL Öl knusprig braun anbraten. Schinken zusammen mit den Nudeln unter den Kohl mischen. Alles in eine Auflaufform geben. Käse raspeln und über die Kohlmischung streuen. Kürbiskerne darübergeben und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) circa 10 Minuten überbacken.

Mit etwas Kürbiskernöl beträufelt servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 09.06.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer / Johann Lafer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen