

Zutaten

- 150 g Weizenmehl Typ „00“
- 150 g Semolina (feiner Grieß)
- 3 Eier
- 1 EL Olivenöl, Salz, Muskatnuss
- ½ Spitzkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 0,1l trockenen Weißwein
- 0,1l Gemüsebrühe
- 1 kleines Bund Petersilie
- Salz, Zucker, Muskatnuss, schwarzer Pfeffer,
- 1 EL Butter, Zitronenabrieb und Kümmel gehackt und vermengt
- Etwas Butterschmalz

Hauptgang, Beilage

Krautfleckerl

Entdecken Sie unser Rezept für leckere Krautfleckerl! Einfach nachzukochen und perfekt für Ihr vegetarisches Menü. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten gut verkneten und den Teig anschließend in Folie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und die Teigplatten mit dem Pizzaschneider in mundgerechte quadratische Stücke (Fleckerl) schneiden.
3. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken. Den Spitzkohl in mundgerechte quadratische Stücke schneiden, ähnlich den Nudeln. Butterschmalz in eine große Pfanne geben, den Spitzkohl mit den Zwiebeln und dem Knoblauch darin kurz anbraten. Leichte Röstaromen sind erwünscht. Mit Salz und Zucker würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Fleckerl (Nudeln) in reichlich, gesalzenem Wasser ca. 2-4 Minuten kochen lassen, sie sollten noch Biss haben. Zum Spitzkohl geben und gut durchschwenken. Gegebenenfalls etwas Brühe angießen. Gehackte Petersilie und die Zitronen-Kümmelbutter dazugeben und mit Salz, Zucker, Muskat und Pfeffer abschmecken.