

# Elsässer Krautnudeln



## Zutaten:

Für 4 Personen

- 300 g Bandnudeln
- Salz
  
- 100 g Schinkenwürfel
- 80 g Zwiebeln
- 300 g Champagner Kraut (Dose)
- 1 Knoblauchzehe
- 3 gr. Stiele Petersilie
- 3 Zweige Thymian
- 1 TL Kümmel-Pulver oder Körner
- 2 EL Öl
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit Schinken würfeln oder gleich gewürfelten Schinken verwenden.  
Das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, ggf. ausdrücken. Nicht waschen, das ist bei Champagner Kraut aus der Dose nicht notwendig.  
Die Zwiebel pellen, halbieren und in Streifen schneiden.  
Knoblauch pellen und durch die Presse drücken.  
Thymian und Petersilie hacken.

Einen EL Öl in der Pfanne erhitzen, Schinken und Zwiebeln dazugeben und 5-6 Minuten andünsten.

Sauerkraut, Kümmel, Thymian und Knoblauch dazugeben und etwa 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Sauerkraut aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den zweiten EL Öl in die Pfanne geben und die Nudeln darin auch bei mittlerer Hitze 7-8 Minuten braten. Anschließend das Sauerkraut dazugeben, alles miteinander vermischen. Zum Schluss die Petersilie unterheben und pfeffern und salzen.

Guten Appetit! 😊