

# KRAUTNUDELN

4 Portionen

## Zutaten:

750	gr	Weißkohl
250	gr	Paprikamix
1		Zwiebel
100	g	Butter
300	gr	Nudeln (nach Belieben, am besten Bandnudeln)
		Salz
		Pfeffer
		Tomatenketchup
200	gr	geriebener Hartkäse

## Zubereitung:

- Den Weißkohl vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden; Zwiebeln und Paprikamix fein würfeln.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Anschließend die Weißkohlstreifen hinzugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Paprikawürfel hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 - 15 Minuten garen und gelegentlich umrühren. Falls zu wenig Flüssigkeit in der Pfanne ist, 2 - 3 Esslöffel Wasser zugeben.
- Zwischenzeitlich die Nudeln kochen, abschrecken und Tomatenketchup nach Belieben und Wunsch untermengen.
- Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, die fertigen Nudeln untermischen und zum Abschluss den geriebenen Käse unterziehen.

Guten Appetit!