

Krautnudeln mit Schinken

Zutatenliste:

500 g	Spitzkohl
1	Zwiebel
1 EL	Öl
200 g	gekochter Schinken
150 g	Frischkäse
50 g	Schmand
1 EL	Gemüsebrühe
1 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
250 g	Bandnudeln



Zubereitung:

1. Zwiebel in Würfel und Spitzkohl in Streifen schneiden.
2. Öl erhitzen, Zwiebel und Spitzkohl kurz anbraten, gekochten Schinken zugeben und ca. 20 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
3. Nudeln bissfest kochen und abgießen, Flüssigkeit auffangen.
4. In 250ml Nudelwasser Gemüsebrühe geben mit 1 EL Mehl binden, einmal aufkochen lassen, Frischkäse und Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Soße und Nudeln unter das Kraut heben und mit Schnittlauch verziert servieren.