



# Unsere Rezeptempfehlung zur BioBox KWo8

## Spitzkohlfleckerl

### Zutatenliste:

**150 g breite Nudeln**  
**1 Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 Spitzkohl**  
**3 EL Rapsöl**  
**Meersalz**  
**Pfeffer**  
**1 TL Paprikapulver (edelsüß)**  
**Kümmel, gem.**  
**100 ml Gemüsebrühe**  
**100 ml Sahne**

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten**

**Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.**

**Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Spitzkohl putzen, den Strunk entfernen und den Spitzkohl blättrig schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Spitzkohl 3 Min. darin mitbraten.**

**Kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel würzen. Gemüsebrühe zugießen und alles zugedeckt 3 Min. bei milder Hitze garen.**

**Sahne halb steif schlagen. Nudeln unter den Spitzkohl mischen und evtl. erwärmen. Sahne unterheben und die Spitzkohlfleckerl sofort servieren.**