

Grüne Nudeln mit Weißkraut

Zutaten:

- 300 g grüne Bandnudeln
- Salz
- 1 kg Weißkohl
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- Pfeffer, Muskatnuss
- 1 D. Ananas in Stücke
- 4 EL Sahne

Zubereitung:

- Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.
- Den Kohl putzen, waschen und in dünne Streifen hobeln.
- Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
- Den Kohl zugeben, würzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen.
- Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.
- Die Ananas abschütten und zum Gemüse geben. Ca. 5 Minuten mitdünsten.
- Alles mit der Sahne und den Gewürzen abschmecken.
- Die Nudeln unterheben und servieren.