

# Herzhafte Krautfleckerl



- 1 mittlerer Krautkopf
- 300 g Fleckerl (österreichische Nudelsorte in quadratischer Form)
- 1 größerer Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- 1 EL Öl
- Kümmel
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

1. Für die **würzigen Krautfleckerl** den Krautkopf halbieren, den Strunk herausschneiden und das Weißkraut in ähnlich große, quadratische Stücke wie die Fleckerl schneiden. *Dabei kann man auch die einzelnen Krautblätter ablösen und in Stückerl schneiden.*
2. Die Nudelfleckerl in ausreichend Salzwasser bissfest kochen. Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein schneiden.
3. Die Fleckerl abseihen und beiseite stellen. Auf der bereits benutzten Herdplatte, in einer geräumigen Pfanne Öl erhitzen.
4. Die fein geschnittene Zwiebel darin anrösten, das Kraut hinzugeben und unter ständigem Rühren kräftig rösten. Den Knoblauch etwas später hinzugeben.
5. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer gut würzen und das Weißkraut so lange rösten, bis es durch ist und Farbe angenommen hat.
6. Die gekochten Nudelfleckerl unterrühren, gut vermischen und durchziehen lassen. Dadurch verbinden sich die Aromen erst so richtig.
7. Die **gerösteten Krautfleckerl** vor dem Anrichten nochmals abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.