

Rotkohl-Nudel-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rotkohl – 1 Zwiebel – 1 Knoblauchzehe – 50 g Pinienkerne – 70 g Sultaninen – Thymian – Salz – Pfeffer – 200 g Käse – 250 g Nudeln – Öl

Zubereitung:

- Rotkohl halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten
- Rotkohl zufügen und im geschlossenen Topf garen
- Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten, Sultaninen und Thymian zugeben, salzen und pfeffern
- Nudeln in Salzwasser kochen
- Nudeln, Rotkohl und Nussmischung in eine Auflaufform geben und mischen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 200°C etwa 25 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

