

## **Blitz-Krautfleckerl**

Für 4 Personen

1 Dose Mildessa Sauerkraut f. 4 Portionen

250 g Extra Breite Nudeln vom Specht

1 kleine Zwiebel, 2 EL Öl

125 g gerauchter Bauch in Würfeln

1 Apfel

Suppengewürz, Salz

125 ml. Riesling

500 ml Wasser

Kümmel nach Geschmack

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl erhitzen, die Zwiebelwürfel und den gerauchten Bauch anbraten. Den Apfel schälen und in Streifen hobeln, zur Zwiebel-Speck-Mischung geben, das Sauerkraut zugeben. Suppengewürz zugeben, kurz dünsten und mit dem Wein und dem Wasser ablöschen. Kümmel und Salz nach Geschmack zugeben. Jetzt die Extra Breiten Nudeln in der Packung zerdrücken, dass „Fleckerl“ entstehen. Diese roh zum Kraut geben und unterheben. Die Nudeln und das Kraut brauchen ca. 15 Minuten, bis sie gar sind. Das Wasser zieht während der Garzeit ein, immer wieder wenden, damit nichts ansetzt, sollte es nötig sein, noch einmal etwas Wasser zugeben. Vor dem Servieren nochmal abschmecken.

**Guten Appetit mit Nudeln vom Specht!**

