

Spitzkrautfleckerl mit Sanddorangelee

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

2 Portionen

Zutaten:

400 g frischer Spitzkohl

1 rote Zwiebel

200 g Nudelfleckerl

Salz

2 EL Pflanzenöl

1 EL Sanddorangelee

1 Sternanis

½ TL geräuchertes Paprikapulver

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL Akazienhonig-Essig

1/2 Bund Schnittlauch

Das Spitzkraut halbieren und den dicken Strunk keilförmig herausschneiden. Das Spitzkraut in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser knapp bissfest garen, dann abgießen.

In der Zwischenzeit in einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebel dazugeben und glasig dünsten. Das Sanddorangelee unterrühren, den Sternanis und das Paprikapulver zufügen. Das Spitzkraut untermischen und unter Rühren anbraten, bis es zu bräunen beginnt.

Die Nudeln unter das Spitzkraut mischen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und kurz durchziehen lassen.

Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Vor dem Servieren über die Spitzkrautfleckerl verteilen.