

# Rezeptvorschlag für Kümmel-Nudeln

## Kümmelnudel-Kraut-Auflauf

250 g Kümmel-Nudeln

750 g Weißkohl

500 g Hackfleisch, gemischt

200 g Käse, gerieben

150 ml Brühe

1 Zwiebel (Würfel), 2 Knoblauchzehen

(gehackt), Öl zum Braten

Salz und Pfeffer, ggf. Kümmel

Kohl in Streifen schneiden. Brühe erhitzen. Kohl darin bis zur gewünschten Konsistenz ca. 20 Min. zugedeckt dünsten. Anschließend etwas Brühe reduzieren lassen. Kohl mit Brühe in eine Schüssel geben. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch scharf anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken. Nudeln kochen. Hackfleisch mit den Nudeln und Kohl in der Schüssel gut vermengen. In 2 leicht gefettete Auflaufformen verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 20 Min. bei ca. 180°C Umluft überbacken.