

# KRAUTNUDELN mit Spitzkohl

vegan



## Zutaten

Spitzkohl oder Weisskohl  
Karotte  
eventuell etwas Lauch (oder Zwiebel)  
Gemüsebrühe  
Öl zum Anbraten  
Hafercuisine  
Kümmel  
Salz, Pfeffer  
Nudeln

## Zubereitung

Nudeln wie gewohnt kochen. Währenddessen den Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und das Kraut in Streifen schneiden. Wenn du Lauch nutzt, schneide ihn in feine Ringe. (Alternativ: etwas Zwiebel würfeln). Die Karotte raspel grob.

Dann brätst du das Gemüse in etwas Öl in einer großen Pfanne an. Gib etwas Kümmel dazu (für den Geschmack und die Verdauung). Mit etwas Gemüsebrühe angiesen und das Kraut garen. Das geht recht schnell. Die Soße gieße mit Hafercuisine bis zur gewünschten Menge auf und schmecke alles mit Salz und Pfeffer ab.

Nun kannst du entweder die fertigen Nudeln untermischen oder die Soße und Nudeln separat servieren.