



POLNISCHER KRAUTTOPF



ZUTATEN:

500 g Weißkohl
400 g gemischtes Hackfleisch
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 g Bandnudeln
etwas Salz, Pfeffer und Thymian

ZUBEREITUNG:

Der Weißkohl wird mit dem Hackfleisch zusammen und etwas Öl unter mehrfachen Umrühren für 15-20 Minuten angeröstet.

In der Zwischenzeit kochst Du die Nudeln al dente ab.

Dann gibst Du die Gewürze und den gehackten Knoblauch dazu. Jetzt kommen die Nudeln dazu und nun musst Du nur noch alles einmal durchmengen.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

