

Pasta mit Speck-Sauerkraut



ZUTATEN

250 g Sauerkraut, gekocht
1 Zwiebel, mittelgross
80 g Bratspecktranchen, mager
1 Esslöffel Bratbutter
0.5 dl Noilly Prat
2 dl Gemüsebouillon
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
200 g Spiralen, ersatzweise eine andere Teigwarensorte
1 Bund Schnittlauch
75 g Crème fraîche
1 Esslöffel Butter, gehäuft

ZUBEREITUNG

Für 2 Personen

Achten Sie darauf, dass Sie für dieses originelle Teigwarengericht gekochtes und nicht rohes Sauerkraut verwenden, das eine zu lange Garzeit hätte. Gekochtes Sauerkraut gibt es beim Metzger im Offenverkauf oder beim Grossverteiler im Folienbeutel abgepackt. Natürlich kann man auch die Reste eines Sauerkrautgerichtes verwenden; enthält es bereits Zwiebeln, diese im unten stehenden Rezept weglassen.

1 Das Sauerkraut in ein Sieb geben und gründlich kalt spülen. Sehr gut ausdrücken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Bratspeckscheiben in Streifen schneiden.

2 In einer mittleren Pfanne die Bratbutter erhitzen. Den Speck darin knusprig braten. Dann die Zwiebel beifügen und kurz mitrösten. Das Sauerkraut dazugeben und ebenfalls kurz braten. Dann Noilly Prat und Gemüsebouillon dazugießen und alles zugedeckt 10–15 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Während das Sauerkraut gart, reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spiralnudeln darin zugedeckt bissfest garen.

4 Inzwischen den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit der Crème fraîche mischen und diese mit Salz sowie Pfeffer würzen.

5 Die Spiralnudeln abschütten und gut abtropfen lassen. Dann in einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen und die Teigwaren darin kurz knusprig anbraten. Unter das Sauerkraut mischen, wenn nötig nachwürzen und in 2 tiefen Tellern anrichten. Jeweils die Hälfte der Crème fraîche daraufgeben. Sofort servieren.