

# Weißkraut-Spätzle-Pfanne

Nach [kochbar.de](http://kochbar.de)

## Zutaten:

1/2 Weißkrautkopf oder 1  
Wirsing oder 1 Spitzkohl

150 g Speck, gewürfelt

1 El Zucker

1 Zwiebel

1 El Weissweinessig

1 gelbe Paprikaschote

Salz, Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Spätzle selbst gemacht oder  
aus dem Kühlregal

## Zubereitung:

Das vom Strunk-und Außenblätter befreite  
Weißkraut fein hobeln . Zwiebel schälen  
und fein würfeln. Paprikaschote putzen,  
waschen und fein schneiden .

Den gewürfelten Speck in einer großen  
Pfanne auslassen, Zucker zugeben,  
hellgelb rösten und die Zwiebel darin kurz  
durchbraten. Mit dem Essig ablöschen.  
Kraut und Paprikaschote dazugeben. Mit  
wenig Wasser aufgießen und weich  
dünsten. Mit Salz , Pfeffer und  
Paprikapulver würzen .

Die Spätzle aus dem Kühlregal in die  
Pfanne geben und unter das Kraut  
mischen.

Oder die gekochten Spätzle aus dem  
Wasser nehmen, abschrecken und unter  
das Kraut mischen.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)