



Karamellizált osztrák káposztás tészta málnával

🕒 30–40 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 Távolítsuk el a káposzta külső leveleit, vágjuk ki az ereket, majd vágjuk falatnyi darabokra. Szeleteljük fel a hagymát.
- 2 Karamellizáljuk a cukrot egy mély serpenyőben vagy lábasban – vigyázzunk, nehogy megégjen! Olvasszuk hozzá a vaját. Vegyük lejjebb a lángot, adjuk hozzá a káposztát és a hagymát, és folyamatos kevergetés közben süssük roppanósra (kb. 20–30 perc).
- 3 Adjunk hozzá sót, borsot és köménymagot, és pirítsuk tovább.
- 4 Közben főzzük al dentére a fodros tésztát, és adjuk a káposztához.
- 5 Olvasszunk meg egy serpenyőben 1 evőkanál vaját, és pirítsuk rajta 2–3 percig a diót és a zsemlemorzsát.
- 6 Tálalás előtt keverjük a káposztás tésztához a málnát, és szórjuk meg kenyérmorzsával és frissen őrölt borssal.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Fodros tészta
0.5 kg	Lila káposzta
2 db	Vöröshagyma
100 g	Kristálycukor
2 ek.	Vaj
50 g	Aprított dió vagy mogyoró
50 g	Zsemlemorzsza
1.5 ek.	♦ Kömény, egész
1 tk.	♦ Tarkabors, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
100 g	Friss málna

