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 vajat. 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 vajat, 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	Zsemlemorzsa
1.5 ek.	Kömény, egész
1 tk.	Tarkabors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
100 g	Friss málna