



# Karamellizált osztrák káposztás tészta málnával

🕒 30—40 Perc 🍴🍴🍴

## Elkészítés

### 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     | Zsemlemorzsá              |
| 1.5 ek.  | ♦ Kömény, egész           |
| 1 tk.    | ♦ Tarkabors, egész        |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű |
| 100 g    | Friss málna               |

- 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.

