

Makaron z karmelizowaną kapustą i malinami

30–40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Makaron Fleckerl
0.5 kg	Kapusta czerwona
2 szt.	Cebula
100 g	Cukier biały
2 łyżki	Masło
50 g	Posiekane orzechy laskowe lub włoskie
50 g	Bułka tarta
1.5 łyżki	Kminek cały
1 łyżeczka	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
100 g	Maliny, świeże

Przygotowanie

1. Usuń zewnętrzne liście czerwonej kapusty, wytnij głąb i pokrój kapustę na małe kawałki. Pokrój cebulę na cienkie plasterki.
2. Skarmelizuj cukier w głębokiej patelni lub w rondlu, ale uważaj, by go nie przypalić ! Dodaj masło i rozpuść w nim cukier. Zmniejsz nieco temperaturę, dodaj kapustę i cebulę, gotuj ciągle mieszając (około 20–30 minut).
3. Dodaj sól, pieprz i nasiona kminku, kontynuuj gotowanie.
4. W międzyczasie ugotuj makaron Fleckerl al dente i dodaj do kapusty.
5. Roztop na patelni 1 łyżkę masła, dodaj orzechy i bułkę tartą, smaż przez 2–3 minuty.
6. Przed podaniem zmieszaj maliny z makaronem Fleckerl i udekoruj bułką tartą oraz świeżym pieprzem.