



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

Makaron z karmelizowaną kapustą i malinami

🕒 30—40 Min 

Przygotowanie

- 1 Usuń zewnętrzne liście czerwonej kapusty, wytnij głębię 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.

