

Überbackene Krautfleckerln mit Kürbiskernen



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

Zubereitung:

1. Nudeln in ausreichend Salzwasser bissfest kochen. Abseihen.
2. Das Kraut in kleine Stücke, das Kürbisfleisch würfelig schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
3. In einer Pfanne Zwiebeln, Kraut, Kürbis und die Kürbiskerne in Olivenöl anschwitzen, mit den gekochten Nudeln durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Nudeln in eine ausgebutterte, feuerfeste Form geben und mit dem Käse bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 25 Minuten backen.
6. Die Krautfleckerl vor dem Servieren mit dem Kürbiskernöl beträufeln.

Tipp:

Servieren Sie mit den überbackenen Krautfleckerln einen knackigen grünen Salat.



Quelle:
Aaron Waltl
ichkoche.at

Kochdauer: 30 bis 60 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Hauptspeise
Region: Österreich
Eigenschaften: vegetarisch

Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g Fleckerl
- 1/4 Kopf Weißkraut
- 100 g Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Kürbiskernen
- 2 EL Kürbiskernöl
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Bergkäse (gerieben)
- Salz
- Pfeffer
- Butter (zum Ausstreichen)