

## Rotkabis-Krawättli mit Cranberrys

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

300 g <b>Krawättli</b>	Teigwaren <i>al dente</i> kochen, abtropfen
<b>Salzwasser</b> , siedend	in derselben Pfanne warm werden lassen
10 g <b>Butter</b>	andämpfen
1 <b>Zwiebel</b> , fein gehackt	
1 <b>Rotkabis</b> (ca. 300 g), geviertelt, Strunk entfernt, in feinen Streifen	
150 g <b>getrocknete Cranberrys</b>	ca. 5 Min. mitdämpfen
3 dl <b>Gemüsebouillon</b>	
1 dl <b>Weissweinessig</b>	
2 Esslöffel <b>Rohrzucker</b>	alles begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln, Teigwaren begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen
nach Bedarf <b>Salz und</b>	
<b>Pfeffer aus der Mühle</b>	würzen

### Tipp

Statt Cranberrys Sultaninen verwenden.

**Pro Person:** 5 g Fett, 11 g Eiweiss, 92 g Kohlenhydrate, 1966 kJ (470 kcal)

