

**Zutaten:**

**Für den Teig**

- 200g Mehl 405
- 100g Hartweizengries
- 8 Eigelb
- ½ TL Salz

**Für die Füllung**

- 2 EL Olivenöl
- 150g mehlig Kartoffeln
- 1 großer Spitzkohl
- 200g Zwiebeln

- 1 Knoblauchzehe
- 150g gek. Schinken
- 90g Butter
- 5 TL Zucker
- 3 EL Obstessig
- 4 EL Schweineschmalz
- schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kümmelsamen
- 100 ml Weißwein
- 1-2 EL Mehl

- 100g Schmand
- Gruyère gerieben
- ½ Bund Schnittlauch

### **Zubereitung:**

1. Aus den Zutaten für den Teig einen Nudelteig kneten und in Frischhaltefolie mindestens 1 Std. kalt stellen.
2. Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und stampfen. Kohl in dünne Streifen, Zwiebeln längs in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Schinken würfeln. Kümmel hacken.
3. Zucker in einem Bräter in 100 ml Wasser leicht karamellisieren, mit Obstessig ablöschen.
4. Schweineschmalz zugeben und erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Spitzkohl

zugeben, salzen und pfeffern. Kümmel mit Weißwein und Schinken unter den Kohl mischen und

10 Min. dünsten.

5. Mehl und Schmand verrühren, unter den Kohl mischen und weitere 15 Min. schmoren. Kohl vom

Herd nehmen und die Kartoffeln untermischen, abkühlen lassen.

6. Backofen auf 180°C vorheizen.

7. Den Nudelteig in der Nudelmaschine bis auf Stufe 6 auswalzen, Rechtecke (ca. 15 x 30 cm)

schneiden.

8. Eine große Auflaufform buttern, die Kohlmischung dünn auf den Teigplatten verteilen und die

Platten so fest wie möglich aufrollen. Die Rollen in ca. 4 cm breite Stücke schneiden und aufrecht

in die Form stellen.

9. Mit dem geriebenen Käse bestreuen, die Butter schmelzen und über die Röllchen träufeln.

10. Im Ofen auf der mittleren Schien ca. 45 Min überbacken.

11. Schnittlauch in Röllchen schneiden und vor dem Servieren darüber streuen.