Krautfleckerl mit Kikkoman Ponzu Zitrone

ZUTATEN

4 Portion(en)

400 g	Weißkraut
150 g	Zwiebeln, in Würfel geschnitten
30 g	Butter
2 EL	Rapsöl
1 EL	Kristallzucker
20 ml	Weißwein
200 g	Lasagneblätter (oder klassische Fleckerl)
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Salz
5 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

ZUBEREITUNG

Schritt 1

4 schöne Krautblätter zur Seite geben, das restlicher Kraut in Würfel schneiden. Nudelwasser zustellen, kräftig salzen. Im Nudelwasser die 4 Krautblätter knackig blanchieren (ca. 3 Minuten).

Schritt 2

Die Zwiebelwürfel in Butter und Öl langsam rösten. Zucker, und 1 Esslöffel Kikkoman Ponzu Zitrone dazugeben und immer wieder rühren, bis die Zwiebel hellbraun sind. Mit einem Spritzer Weißwein ablöschen. Das Kraut dazugeben, salzen, pfeffern und alles 3 Minuten zugedeckt dünsten.

Schritt 3

Die Lasagneblätter in Stücke brechen, im Salzwasser al dente kochen, unter das Kraut ziehen und mit reichlichem Pfeffer und etwas Salz abschmecken. In vorgewärmten Tellern auf je einem blanchierten Krautblatt anrichten, und pro Teller mit einem Esslöffel Kikkoman Ponzu Zitrone beträufeln.