




# Apfel-Rotkohl mit Kartoffelklößen in Macadamia-Nusspanade



 Zeit gesamt  
30min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Äpfel, rot	2 St.
Öl	2 EL
Rotkohl aus dem Glas	720 ml
Zimt	
Salz	
Wasser	100 ml
Macadamianüsse, geröstet und gesalzen	50 g
Mini Kartoffelklöße	750 g
Butter	2 EL
Paniermehl	50 g
Pfeffer, schwarz	
Honig	1 EL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

Teller, mittlerer Topf, großer Topf, Schaumlöffel

1. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden.
2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel und Äpfel darin ca. 3 Min. anschwitzen. Rotkohl zugeben, mit Zimt und Salz würzen, Wasser zugeben und unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 10 Min. garen. Danach auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt warmhalten.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Die Macadamianüsse sehr fein hacken.
4. Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel ca. 10 Min. gar ziehen lassen (das Wasser darf nicht sprudelnd kochen). Klöße anschließend in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf einem Teller beiseitestellen.
5. Den Topf auswischen und darin Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Paniermehl und Macadamianüsse zur Butter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Schwenken ca. 2 Min. goldbraun rösten. Herd ausschalten, Klöße zugeben und im Butter-Nuss-Paniermehl-Mix wenden, bis sie gut damit ummantelt sind.
6. Honig unter den Rotkohl mischen und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Rotkohl

auf Teller verteilen, Klöße dazu anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	709 kcal		
Kohlenhydrate	120 g	Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	16 g	Fette	21 g