

# Nudeln Rezepte

## Bunte Bratnudeln Mit Gemüse Und Schinkenstreifen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Kinderrezept, Pfanne, Schinken, Teigwaren

---

	Salz, weißer Pfeffer	4	Eier (Gr. M)
1 Pack.	(300 g) TK- Balkan- Gemüse	2 Essl.	Butter/Margarine
250 g	Spaghetti		Petersilie zum Garnieren
1	Scheiben (50 g) gekochten Schinken		

---

1. Kocht zuerst 3-4 Ltr. Wasser mit 2 TL Salz in einem großen Kochtopf auf. Gießt 100 ml Wasser in einen kleinen Topf und schüttet das Balkan-Gemüse unaufgetaut hinein. Lasst das Gemüse bei starker Hitze zunächst einmal kurz aufkochen. Gart es dann bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 6 Minuten weiter und rührt es dabei ab und zu vorsichtig mit einem Kochlöffel um.

2. Gebt die Nudeln in das kochende Salzwasser und gart sie darin ca. 10 Minuten. Schneidet die Schinkenscheibe mit einem Messer in dünne Streifen. Gebt das Gemüse in ein Sieb und lasst es gut abtropfen. Gießt die Nudeln in ein anderes Sieb und lasst sie abtropfen.

3. Schlagen die Eier auf und gebt sie in eine Schüssel. Verquirlt sie kräftig mit einem Schneebesen und würzt sie mit Salz und Pfeffer. Erhitzt das Fett in einer großen Pfanne. Gebt die Spaghetti hinein und bratet sie bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten an. Wendet sie dabei ab und zu mit einem Pfannenwender.

4. Gebt das Gemüse zu den Nudeln und gießt die Eier darüber. Lasst die Eier bei mittlerer Hitze stocken und wendet dabei alles gelegentlich mit dem Pfannenwender. Gebt kurz vor Bratzeit ende den Schinken dazu. Verteilt die Nudeln auf Tellern und garniert sie nach Belieben mit Petersilie.