

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Brokkoli Und Speck

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

500 g Bandnudeln	30 g Butter oder Margarine
Salz	200 g Schlagsahne
300 g Brokkoli	4 Eier
2 Zwiebeln	Pfeffer, weiß
100 g Geräucherter Speck, -durchwachsen	Muskatnuss, gerieben

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten garen. Den Brokkoli in wenig Salzwasser 10 Minuten dünsten. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck in dünne Streifen schneiden.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig ausbraten. Dann die Zwiebeln mit zugeben und kurz mit anbraten. Die Nudeln und den Brokkoli auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dann unter den knusprig gebratenen Speck mischen.

Die Sahne, 2 ganze Eier und 2 Eigelb verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft abschmecken. Die Eiersahne über die Nudeln geben und bei milder Hitze und geschlossener Pfanne stocken lassen.

Zubereitungszeit etwa 30 Minuten