

Rezept

Bunte Nudelfrittata

Ein Rezept von Bunte Nudelfrittata, am 09.06.2023

Zutaten

400 g streufähiges TK-Gemüse (z. B. Erbsen, Mais)	1 Zwiebel
6 Eier	100 ml Milch
Salz	Pfeffer
250 g gekochte Nudeln	100 g geriebener Käse
2 EL Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 31 g F, 53 g EW, 178 g KH

Zubereitung

1. Das Gemüse auftauen lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Eier, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen und mit den gegarten Nudeln, Käse, Zwiebeln und Gemüse mischen.
-
2. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, die Nudelmischung darin zugedeckt in ca. 4 Min. stocken lassen. Wenden, übrige Butter dazugeben und in 3-4 Min. fertig garen.