

## Rezept

# Eiernudeln

Ein Rezept von Eiernudeln, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	kleine rote Paprikaschote	<b>1 Bund</b>	Schnittlauch
<b>1</b>	Ei	<b>2 EL</b>	Milch
	Salz		Pfeffer
	süßes Paprikapulver	<b>40 g</b>	Vollkornnudeln
<b>1 TL</b>	Butter		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 KINDERPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Wasche die Paprika, halbiere sie, entferne das weiße Innere und die Kerne und schneide die Hälften in kleine Würfel. Dann wäschst du den Schnittlauch, schüttelst ihn trocken und schneidest ihn in kleine Röllchen. Schlage nun das Ei in eine Rührschüssel auf und verquirle es mit der Milch, je 1 Prise Salz, Pfeffer und Paprikapulver und dem Schnittlauch.
2. Bring nun in einem Topf 1 Liter Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen und gib die Nudeln dazu. Lass sie etwa 8 Min. bei mittlerer Hitze kochen, bis sie bissfest sind. Dann gießt du die Nudeln in ein Sieb ab.
3. Lass anschließend Butter in einer großen Pfanne zerlaufen. Gib die Paprikawürfel dazu und brate sie 4-5 Min. darin an. Gib dann die Eimischung über die Paprika und lass sie bei mittlerer Hitze stocken. Dabei einmal vom Boden loskratzen.
4. Zum Schluss gibst du die Nudeln in die Pfanne und vermengst sie mit dem Paprika-Omelett.