Rezept

Kräuternudeln mit Ei

Ein Rezept von Kräuternudeln mit Ei, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Nudeln (z. B. Spaghetti)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	Petersilie
1	kleine getrocknete Chilischote
2	Eier
	Salz
1 Bund	Kerbel
1 EL	Olivenöl
100 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Kerbel und Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln darin ca. 3 Min. dünsten. Die Chilischote im Mörser zerstoßen. Chili, Kerbel, Petersilie und Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Die Nudeln unterziehen.

4. Mit einem Esslöffel 2 Vertiefungen in die Nudeln drücken, in jede Vertiefung 1 Ei schlagen, salzen und so lange braten, bis das Eiweiß gestockt ist. Die Kräuternudeln mit Ei sofort servieren.