

Rezept

Nudelsalat »Ham And Eggs«

Ein Rezept von Nudelsalat »Ham And Eggs«, am 14.07.2024

Zutaten

1 EL mittelscharfer Senf	2 EL Weißweinessig
2 EL Mayonnaise	Salz
Cayennepfeffer	Worcestersauce
6 Scheiben Frühstücksspeck (ca. 100 g)	6 Cocktailtomaten (ca. 100 g)
3 Eier	200 g bissfest gegarte Eier-Hörnchennudeln
1/2 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 905 kcal

Zubereitung

1. Den Senf in einer großen Schüssel mit Essig und Mayonnaise verrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Worcestersauce kräftig würzen.

2. Die Speckscheiben quer halbieren. In einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett bei schwacher Hitze knusprig braun ausbraten, dabei ein- bis zweimal wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen (die Pfanne nicht spülen). 2 Speckscheiben beiseite legen, die restlichen in feine Stückchen brechen.

3. Die Tomaten waschen, einmal kreuzweise einritzen und im Speckfett bei schwacher Hitze 3-4 Min. braten. Herausnehmen. Anschließend im heißen Speckfett zugedeckt 3 Spiegeleier braten. 1 gebratenes Ei für die Deko beiseite legen, die anderen fein würfeln.

4. Nudeln, Speckstückchen, 4 gebratene Tomaten und gewürfelte Eier zur Senfsauce geben, alles gut vermischen und noch einmal abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Nudelsalat mit den übrigen Speckscheiben, den beiden restlichen Tomaten, dem beiseite gelegten Spiegelei und den Schnittlauchröllchen garnieren.