

## Rezept

# Nudeltortilla

Ein Rezept von Nudeltortilla, am 18.12.2025

## Zutaten

1	dünne Stange Lauch	100 g	Champignons
1	kleine Knoblauchzehe	1/2	große rote Chilischote (nach Belieben)
1 1/2 EL	neutrales Öl	120 g	gekochte Nudeln (aus 60 g getrockneten Nudeln)
2	Eier		Salz

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Chilihälften, falls verwendet, waschen, entkernen und fein schneiden.
2. 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Lauch, Pilze, Knoblauch und evtl. Chili darin 3 Min. bei starker Hitze braten. Nudeln dazugeben und 1 Min. unter Rühren erwärmen.
3. Die Eier in einer Schüssel mit 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Den Pfanneninhalt hineingeben und unterrühren. Die Pfanne auswischen, übriges Öl darin erhitzen, die Eier-Nudel-Mischung wieder hineingeben und 3 Min. bei mittlerer Hitze braten. Nudeltortilla wenden und auf der anderen Seite in 3 Min. fertig braten.