

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Bratnudeln mit Schinken, Ei und Champignons

Zutaten für 4 Personen:	2 Zwiebeln
200 g Broccoli	4 Eier
200 g Champignons	100 g Schlagsahne
300 g Pasta, Öl	Salz-Pfeffer-Muskat
120 g gekochter Schinken	1 Bund Schnittlauch

Nudeln kochen. Schinken in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schinkenstreifen und Zwiebelwürfel darin einige Minuten braten, herausnehmen. Broccoli und Champignons darin anbraten. Abgeschüttete Nudeln zum Broccoli und Schinken in die Pfanne geben und weiterbraten. Eier, Sahne und Gewürze verrühren und nach einigen Minuten zu den gebratenen Nudeln geben und wenden bis die Nudeln damit überzogen sind. Schnittlauch in Ringe schneiden und die gebratenen Nudeln damit bestreuen.

©RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer