Gebratene Nudeln

Wenn es bei uns daheim früher schnell gehen musste, gab es oft gebratene Nudeln mit Apfelmus. So hatte meine Mama in nur 15 Minuten ein Essen auf dem Tisch stehen. Nudeln, Zwiebeln, Eier, Margarine, mehr brauchte es nicht. Einmal im Jahr mache ich das Gericht heute immer noch. Schließlich schmeckt es für mich einfach nach Kindheit.



Gebratene Nudeln | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (2 Portionen): 300 Gramm Fusilli | 200 Gramm Zwiebel | 25 Gramm Butter | 4 Eier | Salz | Pfeffer



Gebratene Nudeln | | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (15 Minuten): 1. Nudelwasser aufsetzen. 2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 3. Nudeln in Salzwasser al dente kochen. 4. Währenddessen die Zwiebeln glasig braten. 5. Nudeln abschütten und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. 6. Eier über der Pfanne aufschlagen und untermengen. 7. Unter Rühren weiterbraten, bis das Ei stockt. 8. Gebratene Nudeln mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Dazu passt hervorragend: Apfelmus! Jetzt noch mehr Pasta & Pesto Rezepte sowie weitere Hausmannskost entdecken!

Nährwerte/Portion: 803 Kalorien |22,6 Gramm Fett | 113 Gramm Kohlenhydrate | 32 Gramm Eiweiß