

Nudel - Broccoli - Pfanne

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Bandnudeln
		Salz
300	Gramm	Tk-Broccoli
2		Zwiebeln
100	Gramm	Geraeucherten Speck, durchw.
30	Gramm	Butter
200	Gramm	Schlagsahne
2		Eier
2		Eigelb
		Pfeffer, weiss
		Muskat

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser 10 Minuten kochen. Broccoli in wenig Salzwasser 10 Minuten duesten, Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. Speck in duenne Streifen schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig ausbraten. Zwiebeln zufuegen und kurz mitduesten. Nudeln abgiessen Broccoli abtropfen lassen. Beides in die Pfanne zum Speck geben und erwaermen. Sahne, Eier und Eigelb verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Ueber die Nudeln giessen und bei schwacher Hitze stocken lassen.

Pro Portion ca. 4020 Joule/950 Kalorien Zubereitung ca. 30 Minuten