

Nudeln mit Brokkoli und Speck

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Bandnudeln
		Salz
300	Gramm	Brokkoli
2		Zwiebeln
100	Gramm	Geraeucherter Speck, Durchwachsen
30	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Schlagsahne
4		Eier
		Pfeffer, weiss
		Muskatnuss, gerieben

Anleitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten garen. Den Brokkoli in wenig Salzwasser 10 Minuten duesten. Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. Den Speck in duenne Streifen schneiden. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig ausbraten. Dann die Zwiebeln mit zugeben und kurz mit anbraten. Die Nudeln und den Brokkoli auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dann unter den knusprig gebratenen Speck mischen. Die Sahne, 2 ganze Eier und 2 Eigelb verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft abschmecken. Die Eiersahne ueber die Nudeln geben und bei milder Hitze und geschlossener Pfanne stocken lassen.

Zubereitungszeit etwa 30 Minuten

Pro Portion ca. 950 kcal