



Gebratene Nudeln

Zutaten:

250 gr. Nudeln (Birelli etc.)
50 gr. Butter
2 rote Paprikaschote
5 Tomaten
4 Eier
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Paprikaschoten und die Tomaten putzen, von Samen, Trennwänden und Stängelansätzen befreien und in Stücke schneiden. Die Nudeln vom Vortag oder frisch gekocht in die in einer Pfanne erhitzte Butter geben. Kurz anbraten, die Eier dazugeben, stocken lassen, das Gemüse ebenfalls dazugeben, umrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen.

Eine Abwandlung dieses Gerichtes kann man mit ausgelassenem durchwachsenen Speck, Nudeln, Eiern und Schnittlauch erreichen. Dazu schmeckt dann zum Beispiel ein grüner Salat oder einfach Essiggurken.