

Spinat - Nudeln mit Rührei und Schinken

Ideal, wenn es mal schnell gehen muss.

15 Minuten

2 Portionen

Zutaten

- 175 g Spinat - Nudeln
- 150 g Kochschinken
- 100 g Käse, gerieben - z.B. Emmentaler, Gouda
- 100 g Sahne
- 4 Eier
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss, Butter und Pflanzenöl

Zubereitung

Spinat - Nudeln in ausreichend Salzwasser 3 - 5 Minuten kochen. Die Zwiebeln und den Kochschinken in Würfel schneiden. Beides mit etwas Butter oder Öl in der Pfanne andünsten, danach die gekochten Nudeln dazugeben. Nun die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Muskatnuss würzen. Nun die Ei/Sahne-Mischung in die Pfanne geben und 1 x alles gut durchrühren.

Alles unter gelegentlichem rühren stocken lassen. Nach wenigen Minuten ist dieses Gericht nun fertig und kann noch warm mit dem geriebenen Käse getoppt werden. Wer mag kann noch gewürfelte Tomaten und Schnittlauch dazu geben.

Guten Appetit!

Unsere Nudeln und Kekse bekommt Ihr auch in unserem Shop:
www.altepommernkate-shop.de