

Wurstnudeln

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Restlküche Saison: Ganzjährig

4 Personen



Zutaten

500 G	Nudeln
1	Zwiebel
3 EL	Öl
CA. 200 G	Wurst, Speck oder gemischte (Reste)
	Salz, Pfeffer
EV. 3-4	Eier
EV. 0,5 BECHER	Sauerrahm
	frische Kräuter

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanleitung kochen und abseihen.
2. Zwiebel fein schneiden und in Öl glasig anlaufen lassen, geschnittene Wurst mitrösten.
3. Die noch warmen Nudeln unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Wer mag, gibt noch versprudelte Eier (ev. mit etwas Sauerrahm) und ein Stück Butter dazu, immer wieder rühren, bis die Eier gestockt sind.
5. Mit frischen Kräutern abschmecken und mit einer großen Schüssel Salat servieren.