



Eine individuelle
Idee für eine
köstliche & bunte
**Nudel-Eier-
Pfanne!**

herrlich ei-nfach

Nudeln mit Ei

Zutaten

- 500 g Nudeln
- 3-4 Rörig-Plenz-Eier
- 3-4 Scheiben Salami
oder gekochter Schinken
- 3-4 Cherrytomaten geriebener
Käse oder Mozzarella
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1

Nudeln kochen (ggf. Reste vom Vortag nutzen), Eier in eine Pfanne geben und unter Rühren erwärmen, bevor sie fest werden, die Nudeln und die kleingeschnittenen Salamischeiben zufügen.

2

Alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. An dieser Stelle sei erwähnt, dass der Phantasie keine Grenzen gesetzt sind. Wahlweise und je nach Geschmack können Zutaten variieren und entsprechend zugefügt werden.

3

Haben sich die Eier mit den Nudeln verbunden und sind gar, den geriebenen Käse zufügen. Erneut erhitzen, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Die Cherrytomaten vierteln und erst kurz vorm Servieren hinzugeben.

Ferienhof Rörig Plenz

- 📍 Latroper Straße 37
57392 Fleckenberg
- ☎ 02972 921196
- 🌐 www.roerig-plenz.de

Weitere leckere Rezeptideen
und Infos zu unseren Hühnern, dem
Hofladen und mehr findest du hier:

