

Bandnudeln mit Champignons, Speck und Mozzarella



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Chilipulver	1 Prise(n)
Frisch gemahlener Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Teelöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Mozarella / Mozzarella	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Champignons	25 Dekagramm
Speck / Bauchspeck	10 Dekagramm
Bandnudeln	25 Dekagramm
Zitronenthymian	
Schnittlauch	1 Bund

Zubereitung:

Die Nudeln bissfest kochen und beiseite stellen. Die Zwiebel fein hacken und in heissem Olivenöl glasig anschwitzen lassen. Die geschnittenen Champignons dazugeben und gut anrösten. Nun die verquirlten Eier darübergerben, mit Sahne ablöschen und stocken lassen. Die Gewürze untermengen und kurz vor dem Servieren den klein geschnittenen Mozzarella unterheben. Mit grünem Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1652-Bandnudeln-mit-Champignons-Speck-und-Mozarella.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at