

## **Breakfast Pasta**









#### Zutaten

für 4 Portionen

0	_	ı _
S	а	ΙZ

500 g
5 g
125 g
2 EL
2 St.

Pfeffer, schwarz gemahlen

### Zubereitung



- 1. In einem Topf 4–5 I Salzwasser aufkochen. Nudeln im siedenden Salzwasser ca.
- 9 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
- 2. Inzwischen Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
- 3. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 3–4 Min. anbraten. Butter zugeben und kurz schmelzen lassen. Nudeln unterheben, 1–2 Min. warmrühren und Pfanne anschließend vom Herd nehmen.
- 4. Eier aufschlagen und zugeben. Alles zügig miteinander vermengen, bis die Eier durch die Restwärme der Nudeln anfangen zu stocken und eine cremige Sauce entsteht. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5. Breakfast Pasta auf Tellern verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

#### **Guten Appetit!**

Tipp: Falls die Pasta zuviel Wärme verloren hat und die Eier noch roh sind, alles auf mittlerer Stufe einfach etwas weiter garen.

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	650 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g