Spaghetti mit Eierspeck

Schnelle Spaghetti. Dazu am besten Salat.

Zutaten

Menge	Zutat
200 g	Spaghetti
200 g	Speck
1	Zwiebel
4	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprika rot edelsüss gemahlen
1 EL	Olivenöl
0.5 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Sauce (10 Minuten)
☐	1.	1 Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun anbraten. 200 g Speck würfelig schneiden und dazugeben. 4 Eier verquirlen und ebenfalls dazugeben. Das Ganze nun leicht anbraten, so dass es nicht fest wird. Nun noch mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer abschmecken.
		Spaghetti (10 Minuten)
☐	2.	200 g Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser al dente kochen. Die fertigen Nudeln nun abgießen, die Sauce darüber geben und mit etwas 0.5 Bund Schnittlauch (fein gehackt) und 1 Prise Paprika rot edelsüss gemahlen servieren.

Tipp

Achtung : Die Sauce wartet immer auf die Nudeln !
Bei dieser Sauce sollte es wenn möglich gleichzeitig fertig werden.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
  Leicht
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  20 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
  0