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 1Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit
1 EL 1Olivenöl goldbraun anbraten.
200 g 200Speck würfelig schneiden und dazugeben.
4 4Eier verquirlen und ebenfalls dazugeben. Das Ganze nun leicht anbraten, so dass es nicht fest wird. Nun noch mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer abschmecken.

Spaghetti (10 Minuten)
☐
2.

200 g 200Spaghetti in einem großen Topf in Salzwasser al dente kochen. Die fertigen Nudeln nun abgießen, die Sauce darüber geben und mit etwas
0.5 Bund 0.5Schnittlauch (fein gehackt) und
1 Prise 1Paprika 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
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste