

# Rezept für Nudeln Elsässer Art

VON Annaliesa

## ZUTATEN

500 G Nudeln

1 Große Zwiebel

200 G Speckwürfel

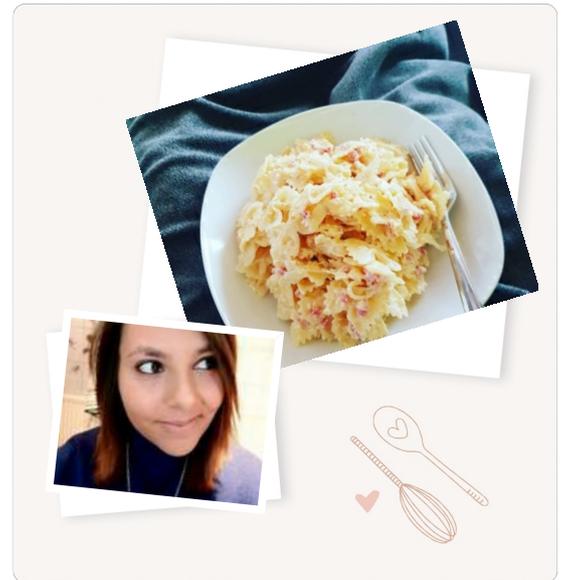
3 L Eier

1 Becher Kräuter

Creme Fraiche (z.B. von REWE)

1 TL Öl

50 G Geriebener Käse



PORTIONEN

1 Portionen

ZEIT

20 Min

## ZUBEREITUNG

Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Nudeln abkochen

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln glasig anbraten.

Speckwürfel hinzugeben und mit anbraten.

Temperatur runter drehen, Creme Fraiche hinzugeben und schmelzen lassen.

Im Anschluss die Nudeln, Eier und den Käse hinzufügen. Alles mit einander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.