ALBA
Wir sind die Zukunft.

Mein Reste-Lieblingsrezept

Name des Rezepts Schnelle Nudeln mit Ei oder mit Ketschup

Vorname ich

☐ Keine Angaben

Geschichte zum Rezept – wie ist dieses Rezept entstanden?

Geht am nächsten Tag immer. Ich schaffe es selten, die richtige Menge an Nudeln für meine Familie zu kochen. Es bleiben immer Nudeln übrig.

Foto einfügen

ALBA
Wir sind die Zukunft.

Mein Reste-Lieblingsrezept

Zutaten

Nudeln vom Vortag
Eier
Ketchup

Zubereitung

Die Nudeln mit etwas Öl in der Pfanne anbraten, bis sie wieder erwärmt sind. Dann gebe ich für eine Person 1 - 2 Eier hinzu und brate die Mischung weiter an. Je weitere Person sollte auch ein weiteres Ei hinzugegeben werden.
Beim Braten ist viel Rühren und Wenden wichtig, damit nichts anbrennt. Je nachdem, was man noch an Resten da hat, können auch Tomaten, Pilze, Paprika oder Zwiebeln hinzugegeben werden. Ich mag auch sehr gerne Schinkenwürfel oder Schafskäse, das gibt dem ganzen noch ein bisschen Würze. Der Schafskäse sollte gewürfelt und erst zwei Minuten, bevor das Gericht fertig ist,mit in die Pfanne gegeben werden, da er schnell anbrennt.

Oder:
Einfach die kalten Nudeln mit normalem Ketchup
in etwas Öl und Sojasoße anbraten.

Verfeinern kann man mit Speck, Salamiwürfeln oder Zwiebeln
und Lauchringen.

Guten Appetit!