Mini-Knödel-Pfanne

Sonstige Gerichte » Eiergerichte

Zutaten (4 Personen)

» 2 Pk. Mini-Knödel
» 2 Zwiebel(n)
» 100g Frühstücksspeck
» 2 Bd. Schnittlauch
» 2 Tomate(n)
» 2 EL Öl
» 10 Ei(er)
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Mini-Knödel in kochendem Wasser ca. 7min garen. In ein Sieb abgießen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden. Speck in Streifen schneiden. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Tomaten waschen, entkernen würfeln.

2. Zwiebeln und Speck im heißen Öl anbraten, die Knödel zufügen und goldgelb braten. Eier verquirlen, dann die Schnittlauchröllchen zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Eimasse über die Knödel gießen. Zugedeckt 15min stocken lassen. Tomatenwürfel darüber streuen.

Nährwerte: 488kcal/E20g/F26g/KH44g pro Portion

angelegt am: 18.07.2006 Rezept-Nr: 2121

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke