

# 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