Wurstnudeln

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Renate Zitz

Zutaten

500 G	Nudeln
1	Zwiebel
3 EL	Öl
CA. 200 G	Wurst, Speck oder gemischte (Reste)
	Salz
	Pfeffer
EV. 3-4	Eier

EV. 0,5 BECHER	Sauerrahm
	frische Kräuter

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanleitung kochen und abseihen.
2. Zwiebel fein schneiden und in Öl glasig anlaufen lassen, geschnittene Wurst mitrösten.
3. Die noch warmen Nudeln unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Wer mag, gibt noch versprudelte Eier (ev. mit etwas Sauerrahm) und ein Stück Butter dazu, immer wieder rühren, bis die Eier gestockt sind.
5. Mit frischen Kräutern abschmecken und mit einer großen Schüssel Salat servieren.

Wurstnudeln sind ein Klassiker aus der schnellen Küche.