



Breakfast Pasta

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Fusilli	500 g
Petersilie, frisch	5 g
Speckstreifen	125 g
Butter	2 EL
Eier	2 St.
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf 4–5 l Salzwasser aufkochen. Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Inzwischen Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
3. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 3–4 Min. anbraten. Butter zugeben und kurz schmelzen lassen. Nudeln unterheben, 1–2 Min. warmrühren und Pfanne anschließend vom Herd nehmen.
4. Eier aufschlagen und zugeben. Alles zügig miteinander vermengen, bis die Eier durch die Restwärme der Nudeln anfangen zu stocken und eine cremige Sauce entsteht. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Breakfast Pasta auf Tellern verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Falls die Pasta zuviel Wärme verloren hat und die Eier noch roh sind, alles auf mittlerer Stufe einfach etwas weiter garen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	650 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	21 g