

# Leonies Bratnudeln mit Schinken und Ei

soviel Zeit muss sein: 30 Minuten- einfach!

## Du brauchst für 4 Personen:

- Salz
- 400 g Spaghetti
- 1 Packung (300g) tiefgefrorenes Balkangemüse
- 50 g gekochten Schinken
- 4 Bio Eier (Größe M)
- Pfeffer
- ca. 30g Butter oder Margarine
- Petersilie zum Garnieren



## So geht's:

1. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Spaghetti hineingeben und 8-9 Minuten sprudelnd kochen.
2. Gemüse unaufgetaut in einen Topf mit 100 ml Wasser geben. Im offenen Topf bei starker Hitze aufkochen. Dann ca. 6 Minuten bei schwacher Hitze garen. Dabei mehrmals umrühren. Gemüse auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
3. Spaghetti ebenfalls auf ein Sieb gießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Schinken in dünne Streifen schneiden. Eier, etwas Salz und Pfeffer verquirlen.
4. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Nudeln unter Wenden anbraten. Gemüse unterrühren und mit den verquirlten Eiern übergießen. Unter gelegentlichem Rühren stocken lassen. Schinken über die Nudeln streuen und mit Petersilie garniert servieren.