

Rezept

Nudeltortilla

Ein Rezept von Nudeltortilla, am 01.07.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 dünne Stange Lauch | 100 g Champignons |
| 1 kleine Knoblauchzehe | 1/2 große rote Chilischote (nach Belieben) |
| 1 1/2 EL neutrales Öl | 120 g gekochte Nudeln (aus 60 g getrockneten Nudeln) |
| 2 Eier | Salz |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Die Pilze putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Chilihälfte, falls verwendet, waschen, entkernen und fein schneiden.
2. 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Lauch, Pilze, Knoblauch und evtl. Chili darin 3 Min. bei starker Hitze braten. Nudeln dazugeben und 1 Min. unter Rühren erwärmen.
3. Die Eier in einer Schüssel mit 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Den Pfanneninhalt hineingeben und unterrühren. Die Pfanne auswaschen, übriges Öl darin erhitzen, die Eier-Nudel-Mischung wieder hineingeben und 3 Min. bei mittlerer Hitze braten. Nudeltortilla wenden und auf der anderen Seite in 3 Min. fertig braten.