

Gebratene Zucchininudeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

600 g Nudeln
6 Zucchini
6 Stück Eier
400 g Mozzarella
2 kleine Zwiebeln
2 Tomaten
etwas glatte Petersilie
Salz/Pfeffer/Muskat/Paprikapulver



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo & Di: 9 – 13 Uhr
Mi & Do: 9 – 13 Uhr
 15 – 18 Uhr
Fr: 9 – 18 Uhr
Sa: 9 – 13 Uhr

ANSCHRIFT:

STEIN'S Kräuter & Garten
Mainzer Straße 180
55124 Mainz-Gonsenheim
Telefon: 06131 – 44198
Fax: 06134 – 44155
kontakt@kraeuterundgarten.de
www.kraeuterundgarten.de

Nudeln in ausreichend Salzwasser kochen und abgießen.

Zwiebel schälen und klein würfeln. Zucchini und Tomaten ebenfalls in Würfel schneiden.

Vom Mozzarella je vier 1 cm dicke Scheiben abschneiden, den Rest würfeln.

In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Nudeln darin anbraten. Dann Zwiebel und Zucchiniwürfel dazugeben und mitbraten. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Eier aufschlagen, dazu fügen und mit einem Kochlöffel verrühren. Sobald das Ei gestockt ist, vom Herd nehmen und die Tomaten, Mozarellawürfel sowie geschnittene Petersilie unterheben. Abschließend nochmal nach Gusto abschmecken.

Auf Tellern anrichten und mit den Mozarellascheiben garnieren.
Dazu passt angemachter Blattsalat.