Nudelpfanne mit Bacon und Spiegelei

Zutaten

Menge	
200 g	Cheddar
8 Scheiben	Bacon
400 g	gekochte Nudeln
4	Eier
1 Prise	Paprika
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfo

Zubereitung für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 10 Min. + 10 Min. Garzeit

pro Portion: 2196 kJ, 524 kcal, 31,3 g Kohlenhydrate, 37,2 g Eiweiß, 28,6 g Fett, 323 mg Cholesterin, 2,04 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

schnell

Zubereitung

Nudeln zum Frühstück? Na klar! Mit dieser Nudelpfanne möchtest du nie wieder etwas anderes zum Frühstück essen, denn Nudeln zusammen mit Bacon und Spiegelei ergeben einfach eine perfekte Kombination! So easy geht's:

Step 1:
Zuerst reibst du den Cheddar grob. Danach den Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Anschließend die Eier in die Baconpfanne geben und kurz im Baconfett zu Spiegeleiern braten und mit Salz und Paprika würzen.

Step 2:
Die gekochten Nudeln in die Pfanne geben und kurz braten. Dann den Käse zu den Nudeln geben, alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:
Zum Servieren gibst du die Nudelpfanne auf einen Teller und richtest je zwei Scheiben Bacon und je ein Spiegelei darauf an.