

# Pasta-Pfanne



Drei Zutaten für das Pfannen-Gericht

Einfach. Aber lecker.

Ich hatte frische Tagliatelle vorrätig.

Also habe ich sie zusammen mit Eiern und Käse zubereitet.

Wie ich es vor einiger Zeit mit den Schupfnudeln getan habe.

Also einfach die gegarte, heiße Tagliatelle in viel Butter einige Minuten anbraten.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Dann noch frisch geriebenen Käse dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Und zusätzlich für Würze und Farbe etwas Kukurma dazugeben.

Fertig ist ein leckeres Pfannengericht.

Für 2 Personen

- 300 g frische Tagliatelle (1/2 Packung)
- 6 Eier
- 100 geriebener Grano Padano
- frisch geriebenes Meersalz
- frisch geriebener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kukurma
- Butter
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 10 Min.



Schnittlauch kleinschneiden.

Pasta nach Anleitung drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Pasta dazugeben und einige Minuten kross anbraten.

Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut vermischen.

Käse ebenfalls dazugeben und nochmals vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Kukurma würzen.

Pasta auf zwei Teller verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!