Schupfnudeln-Pfanne

Wenige Zutaten, sehr kross in der Pfanne gebraten

Einfach. Aber lecker.

Ich verwende Schupfnudeln aus der Packung. Und bereite sie nicht selbst zu.

Dazu einige Eier.

Und frisch geriebener Grano Padano für Würze.

Damit ist das Gericht eigentlich fertig.

Für 2 Personen

- 800 g Schupfnudeln (2 Packungen à 400 g)
- 6 Eier
- 100 g geriebener Grano Padano
- Salz
- Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: 15 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Schupfnudeln darin 10 Minuten auf allen Seiten kross anbraten.

Eier aufschlagen und darüber geben. Gut vermischen und einige weitere Minuten braten.

Käse darüber geben und erneut gut vermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!