

Eiernudeln mit Speck, Zwiebeln und geröstetem Mohn



Herzhafte Alpenrezepte...

Was ist appetitanregender, als der Duft von knusprig angebratenem Speck und Zwiebeln? Wenn man nach einer langen Berg- oder Skitour in die gesellige Almhütte einkehrt, ist eine Nudel- oder Spätzlepfanne ein herrliches Gericht.

Das Tüpfelchen auf dem "i" ist bei unserem Gericht der geröstete Mohn. Der gibt dem Gericht einen knackigen extra Effekt. Und es passt aromatisch ideal zum Speck. Wer möchte, reibt noch etwas Bergkäse oben drauf. Besser geht es fast nicht.

Hier unsere heutige Rezeptur für **"Eiernudeln mit Speck, Zwiebeln und geröstetem Mohn"**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 500 g dünne Eiernudeln, frisch oder getrocknet
- 100 g Speckwürfel
- 300 g Milch
- 2 Eigelb (Eiweiße anders verwerten)

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Mohn
- 1 TL Stärke
- Salz und Pfeffer
- Wer möchte: Schnittlauch oder Petersilie zum Bestreuen
- Wer möchte: Etwas getrockneter Oregano
- Wer möchte: Etwas Allgäuer Bergkäse zum Reiben

Zubereitung

Den Mohn ohne Öl in einer Pfanne rösten bis er zu duften anfängt. Anschließend beiseitestellen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Beides in einer Pfanne mit 1 EL Öl und den Speckwürfeln goldbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Die Speck-Zwiebelmischung in einer Schale beiseitestellen. Die Nudeln nach Packungsangabe kochen.

In der Zwischenzeit 1 TL Stärke in der Milch klumpenfrei verrühren. Salzen und pfeffern. Die Eigelbe hinzugeben und alles in der Pfanne unter Rühren erhitzen. Solange erhitzen (dabei rühren) bis die Soße leicht andickt. Das dauert, je nach Herd, ca. 2-5 Minuten.

Dann die tropfnassen Nudeln hinzugeben und verrühren. Vor dem Servieren den gerösteten Mohn, die Kräuter und die Speckmischung unterrühren.

Auf Teller verteilen.

Tipp: Wer möchte, reibt noch etwas reifen Allgäuer Bergkäse darüber.

