

Nudel - Omelette

Zutaten für 3 Personen:

500 g Hackfleisch
200 g kleine Nudeln (z.B. Mini Farfalle)
1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g Cherry - Tomaten
100 g Mozzarella
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
6 Eier
100 ml Milch
Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Frühlingszwiebeln in kleine Scheiben schneiden.
- Alles in einer großen Pfanne in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Etwas salzen und pfeffern.
- Tomaten vierteln und untermischen.
- Nudeln abgießen und ebenfalls untermengen.
- Milch und Eier verquirlen.
- Eiermilch mit den Gewürzen abschmecken.
- Danach über die Nudeln gießen.
- Mozzarella in kleine Stücke schneiden.
- Stücke auf das Omelette legen.
- Bei kleiner Flamme zugedeckt etwa 30 Minuten stocken lassen.