



HANFNUDELN

MIT PILZEN & EI



ZUTATEN

- 500 G HANF-DINKEL VOLLKORNNUDELN
- 500 G CHAMPIGNONS
- BUTTER
- STEINSALZ
- 6 EIER
- 1 GLAS TOMATEN HALBGETROCKNET
- 1 BUND SCHNITTLAUCH

ZUBEREITUNG

- 1 **Hanf-Dinkel Vollkornnudeln** al Dente kochen und abgießen.
- 2 Champignons klein schneiden und zusammen mit den Eiern und den **halbgetrockneten Tomaten** verquirlen und mit **Steinsalz** abschmecken.

Die vorgekochten Hanf-Dinkel Vollkornnudeln zusammen mit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die verquirlten Eier mit den Pilzen unterrühren. Alles solange auf dem Herd lassen bis die Eier gestockt sind. Anschließend mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt ein Salat je nach Saison.

GUTEN APPETIT!



4



LEICHT



30 MIN