



Kräuternudeln mit pochiertem Ei

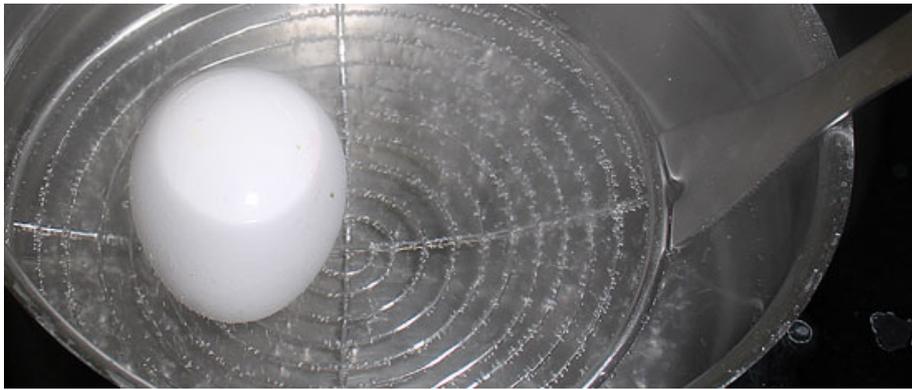
Reichlich Peterli und Portulak verleihen den Nudeln einen frischen, krautigen Geschmack. Unterstützt von wenig Knoblauch und den feinschaligen, ganz leicht süßen Piccadilly-Tomaten gibt das kein deftiges, sondern zusammen mit ein paar Käsespänen und einem pochierten Ei, ein leichtes aber schmackhaftes Pastagericht, das zudem schnell zubereitet ist.

Zutaten (pro Portion)

80g	Nudeln
2-3	handvoll frischer Peterli und Portulak gemischt
1	kleine Knoblauchzehe
4	kleinere Piccadilly-Tomaten
15g	Tafelbutter
1	Ei
	Salz und Pfeffer
	Sbrinz







Ei vorwärmen



Ei pochieren