

## Schnelle Nudelpfanne

Rezept für die Campingküche

Zutaten für 4 Portionen :

300 g Spiralnudeln, ( Fusili )

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

300 g Schweineschnitzel

2 EL Öl

1 Packung ( 300 g ) TK Erbsen

3 Eier ( Größe M )

3 EL Sojasoße ( pikant )

Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie

### Zubereitung :

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abtropfen lassen.

Zwiebel in Ringe schneiden. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Fleisch mit Küchenkrepp trockentupfen und in mittelgroße Würfel schneiden.

In einer großen, beschichteten Pfanne Öl erhitzen und darin das Fleisch kräftig anbraten.

Zwiebel und Knoblauch zufügen und ebenfalls anbräunen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, Erbsen und Nudeln zugeben und kurz mitbraten.

Mit Sojasoße abschmecken.

Eier, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Nudelpfanne verteilen. Bei schwacher Hitze stocken lassen.

Schnittlauch und Petersilie fein hacken und über die Nudelpfanne streuen.

