

# Bandnudeln mit Speck, Tomaten und Spiegelei

## Für 2 Personen:

20 Kirschtomaten	250 g Tagliatelle	6 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Butter	1 Scheibe Brot	1/2 grüne Peperoni
4 Eier	50 g geriebener Parmesan	1/2 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	2 EL Bratöl	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Gewürzmix		

Tomaten in heißem Olivenöl ca. 5 Minuten braten. Mit Salz würzen. Dann aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Speck und Brot in Würfel schneiden. Bratöl in die Tomatenpfanne geben. Brot und Speck darin braten. 1 EL Butter dazugeben. Peperoni mit Kernen in Ringe schneiden und dazugeben. Alles mit dem Gewürzmix würzen. Hitze etwas reduzieren.

In einer weiteren Pfanne 1 EL Butter erhitzen, 2 Eier in die Pfanne aufschlagen und die Eier in der Pfanne zu zwei Spiegeleiern braten.

Die übrigen 2 Eier in eine Schüssel geben, mit einer Gabel verquirlen und geriebenen Parmesan unterrühren.

Nudeln abgießen und zur Brot-Speckmischung in die Pfanne geben. Tomaten dazugeben und alles verrühren.

Dann die Eimasse dazugeben und das Ei stocken lassen.

Basilikum grob hacken, mit in die Pfanne geben und durchschwenken. Nudeln anrichten und die Spiegeleier daraufsetzen.

Steffen Henssler am 13. November 2021