

# Kater-Frühstück

## Für 2 Portionen

300 g Penne	150 g Bacon	2 Eier
50 g Kapern	100 g Sardellenfilets	10 Kirschtomaten
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 kleine Chilischote
100 ml Olivenöl	Salz und Pfeffer	

Die Nudeln im kochenden Wasser bissfest garen. Die Zwiebel abziehen, grob würfeln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und dazu geben. Den Bacon in dünne Streifen schneiden, mit in die Pfanne geben und anbraten. Die Chilischote sehr klein hacken und ebenfalls mit anrösten. Die Kirschtomaten vom Strunk entfernen und ganz mit in die Pfanne geben. Die gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben, einen Schuss Olivenöl hinzufügen und das Ganze anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sardellenfilets klein hacken und zusammen mit den Kapern untermischen. Die Eier aufschlagen und unter die Masse heben. Alles etwas stocken lassen und auf Tellern anrichten. Guten Appetit!

Tipp:

Wenn Sie mögen, können Sie noch etwas Petersilie unter das Gericht heben!

Steffen Henssler am 28. Dezember 2012