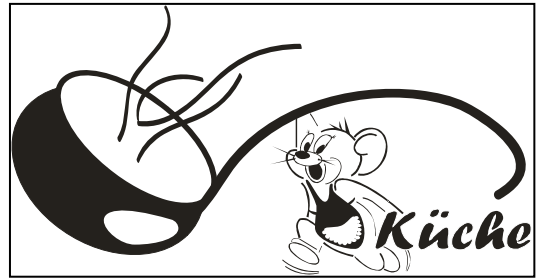


Nudelkuchen aus der Zwergenpfanne

Zutaten:

300 g	Hörnchen-Nudeln
1	Zwiebel
1 Eßl.	Sonnenblumenöl
4	Eier
4 Eßl.	Saure Sahne
4 Eßl.	Milch 1,5 % Fett
	Salz, Pfeffer, Muskat, Curry
	Schnittlauch, Petersilie
100 g	geriebener Schnittkäse
100 g	geriebener Hartkäse (Parmesan)



Zubereitung:

Die Nudeln kochen, abtropfen und auskühlen lassen.

Kleingehackte Zwiebel in heißen Öl glasig schwitzen.

Nudeln zufügen und mitbraten.

Die Eier, Sahne, Milch, Gewürze gut verquirlen, Käse untermischen, zu den Nudeln geben.

Nun alles verrühren, danach die Oberfläche glatt streichen.

Zugedeckt etwa 30 Minuten bei geringer Hitze stocken lassen.

Anschließend einen großen Teller auf die Pfanne legen

und den Nudelkuchen darauf stürzen.