Nudelpfanne mit Krabben
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Nudeln, 250 gr Krabben, 200 gr Hinterkochschinken, 1 Beutel geriebener Gouda, Prise Pfeffer, Prise Salz, Prise Cayennepfeffer, 1 Dose Champingnons, 4 Eier.

Die Vorbereitungen:

Schinken in kleine Würfel schneiden.
Champignons abtropfen und und halbieren.

Die Zubereitung:

Nudeln bissfest kochen.
In der Zwischenzeit Schinken, Krabben und Champingnons in einer Pfanne anbraten.
Die Nudeln zugeben und mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen.
Eier hinzugeben und noch etwas weiterbraten.
Das Ganze in eine Auflaufform geben und mit dem Käse bestreuen.
Die Form bei ca 200 °C für 8-10 Minuten in den Ofen schieben. Der Käse sollte gut verlaufen und eine goldbraune Farbe haben.

Guten Appetit