

# Spiralnudeln mit Bacon-Streifen



## Zutaten für 3 Personen:

200 g Spiralnudeln  
Salz für das Kochwasser  
125 g Bacon-Streifen  
einige Kirschtomaten (optional)  
100 ml Sahne  
Pfeffer aus der Mühle

1. Spiralnudeln in reichlich Salzwasser ca. 11 Minuten kochen. Garprobe machen.

2. Inzwischen Bacon-Streifen in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze in ca. 5 min braten, sie sollten leicht goldbraun werden. Optional von Beginn an Kirschtomaten mit garen.

3. Spiralnudeln abgießen und mit den Bacon-Streifen einschließlich dem ausgetretenen Fett vermengen. Etwa 100 ml Sahne unterheben, leicht pfeffern, heiß servieren.

## Hinweise:

Eventuell noch eine halbe Tasse gegarte TK-Erbsen untermischen.

Dazu einen gemischten Salat reichen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, deutsch

[sehr preiswert]

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.11.2024