

# Rezept Wiener Nudeln

Nudeln beliebt bei Jung und Alt. Heute einmal anders.  
Eine schmackhafte Nudelvariation, die gern gegessen wird.

## Zutaten:

500 gr. Nudeln  
3 Scheiben Weißbrot  
2 Zwiebeln  
2 Esslöffel Margarine  
75 gr. Schinkenspeck oder Schinken  
Salz und Muskatnuss

## Zubereitung:

Die Nudeln in leichtem Salzwasser kochen. Danach sofort kalt abspülen.

Den gewürfelten Schinkenspeck oder Schinken in der Margarine auslassen. Dann die klein geschnittenen Zwiebeln dazugeben. Das Weißbrot in ganz kleine Würfel schneiden und dazugeben und anrösten. Die gekochten Nudeln dazugeben. Alles gut mischen, durchschwenken, wieder erhitzen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das ist eine schmackhafte Ergänzung zu verschiedenen Fleischgerichten. Wer es mag, kann die Wiener Nudeln auch ohne Beilage essen. Ein leichter Salat ist eine sehr gute Ergänzung dazu.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)