



Zwei Spiegeleier auf Glasnudeln

mit Kirschtomaten, Karotten und Lauch



ca. 25min



2 Personen

Wer liebt sie nicht, die feinen Vermicelli-Glasnudeln? Und deswegen haben wir für's heutige Rendezvous ganz tief in die kulinarische Trickkiste gegriffen. Spiegelei, fruchtige Kirschtomaten aus dem Ofen und geraspelte Karotten mit Hoisin-Dressing kuscheln sich ganz romantisch zu den Nudeln. Mit Lauchzwiebeln garniert, erreicht dieses Gericht sicherlich den absoluten Höhepunkt. Liebe geht halt durch den Magen!

- 250g Kirschtomaten
- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 50ml Hoisinsauce ^{2,3,4}
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 4 Bio-Eier ¹

- ½EL Mayonnaise 1
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- Wasserkocher
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb
- Küchenschere

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 635kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 61.3g, Eiweiß 14.5g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kirschtomaten** mit 1 Prise Salz und 1EL Pflanzenöl in einer kleinen Auflaufform vermengen und sofort in den Ofen geben (der Ofen muss noch nicht heiß sein). Die **Kirschtomaten** ca. 20Min. backen oder bis sie aufplatzen.



In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **½ der Hoisinsauce** mit 2EL Essig und ½EL Mayonnaise verrühren. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden. Die **Karotten** und die **weißen Lauchzwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen und beiseitestellen.



Die **Nudeln** mit dem heißen Wasser aus dem Wasserkocher bedecken und 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2-mal durchschneiden und mit den **Karotten** und den **weißen Lauchzwiebeln** vermengen.



In einer großen Pfanne 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleiern** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tipp: Wer möchte, dass auch das **Eigelb** fest wird, verwendet einen Deckel.



Die **Kirschtomaten** samt **Flüssigkeit** mit den **Nudeln** vermengen. Die **Spiegeleier** auf dem **Nudelsalat** anrichten und mit den **grünen Lauchzwiebeln** garniert servieren.



Kaum ein Gericht eignet sich besser für Meal Prep als Nudelsalat. Bereite dieses Gericht im Voraus zu, um ein schnelles und leckeres Gericht für die Mittagspause parat zu haben. Fülle das Dressing und die restlichen Zutaten in getrennte Container, koche die Eier anstatt sie zu braten, und schon geht's los!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(83bbbd261710c59db0214aa27b2edc0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d6bd620f45f20291c3c3dab29f2286e8_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ac4fcea21db844807030be74b3ff0b7a_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**