

Pappardelle mit Sahnesauce, Schinken und Erbsen



Zutaten für vier Personen:

300 g Pappardelle (sehr breite Bandnudeln)

1/2 TL Salz für das Nudelwasser

125 g Tiefkühlerbsen

1 halbe Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Tomate

100-150 g gekochter Schinken

2 EL Olivenöl

50 ml Gemüsebrühe

50 ml Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Pappardelle in reichlich Salzwasser nach Vorschrift zubereiten. Immer Garprobe machen.

2. Tiefgekühlte Erbsen nach Vorschrift aufsetzen oder mit etwas Wasser in kleiner Kasserolle erst aufkochen und dann 5-7 Minuten dünsten.

3. Zwiebel und Knoblauch würfeln, in einer beschichteten Pfanne in 2 EL Olivenöl glasig braten. Tomate häuten, würfeln und zugeben. Schinken kleinschneiden. Zu den angedünsteten Zwiebeln geben, nicht zu stark anbraten. Mit 50 ml Gemüsebrühe aufkochen lassen.

4. Fertige Erbsen zugeben. 50 ml Sahne oder entsprechende Menge Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Nudeln zugeben und wieder erhitzen. In vorgewärmten Tellern servieren.

Hinweise:

Man kann, wie bei Nudelrezepten üblich, auch andere Nudelsorten nehmen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 09.01.2023