

# Linguine alla Emiliana mit Schinken und Erbsen



## Zutaten für 4 Personen:

300 g Linguine (oder andere schmale Bandnudeln)

1 kleine Zwiebel

1 Ecke Butter

200 ml Sahne

100 g gekochter Schinken

100 g tiefgekühlte Erbsen

1/2 TL Gemüsebrühpulver

Salz, Pfeffer aus der Mühle

30 g geriebener Parmesankäse

Parmesan am Stück (optional)

1. Eine kleine Zwiebel fein würfeln und in Butter bei sehr milder Hitze glasig dünsten.

2. Die Sahne zugeben und bei kleiner Hitze zum Kochen bringen. 1/2 TL Gemüsebrühpulver einstreuen.

3. Inzwischen die tiefgekühlten Erbsen mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe weich kochen und anschließend abgießen.

4. Den gekochten Schinken in schmale Streifen schneiden. Zusammen mit den gegarten Erbsen in die Sauce geben. Etwa 5 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. In der Zwischenzeit die Linguine nach Vorschrift in reichlich Salzwasser kochen. Garprobe machen.

6. Den geriebenen Parmesan unter die Sauce rühren. Die Nudeln in die Sauce geben. Alles gründlich miteinander vermischen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

7. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Am Tisch optional Parmesan mit Hobel bereitstellen.

## Hinweise:

Darauf achten, dass die Sauce nicht zu stark eingeköchelt wird. Eventuell die Sauce noch mit etwas H-Milch verdünnen, damit sie die richtige Konsistenz hat.

## Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023