

Tagliatelle alla emiliana

Zutaten für:

1 Rezept

350	Gramm	Nudeln (Tagliatelle)
200	Gramm	Erbsen (TK)
100	Gramm	Schinken, gekocht
250	Gramm	Sahne
100	Gramm	Parmesan
40	Gramm	Butter
1		Zwiebel
		Salz und Pfeffer
		Evtl. Oregano
		Evtl. Basilikum

Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Sahne angießen und etwas einkochen lassen. Inzwischen den Schinken fein würfeln und zusammen mit den Erbsen zur Sahne geben. Würzen und bei schwacher Hitze etwas ziehen lassen.

Die Nudeln garen, nebenbei den Parmesan reiben. Dann die abgetropften Nudeln zusammen mit dem Parmesan in die Sauce rühren und gut vermischen.

Eventuell noch mit etwas Oregano und Basilikum abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Wolfs Tipp: Besser schmeckt es mit frischen Erbsen, die müssen dann aber vorher ca. 10 Min. mit wenig Wasser und Salz gegart werden. Man kann auch milden Pancetta statt gek. Schinken verwenden.