

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Schinken Und Erbsen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

400 g Teigwaren (Hörnchen oder -kleingebrochene Makkaroni)	1	-frisch gerieben! Zwiebel, kleine
300 g Erbsen, junge		Fleischbrühe, etwas
100 g Schinken, gekochter	60 g	Butter
50 g Emmentaler		Salz
50 g Parmesankäse gerieben		Pfeffer

Zubereitungszeit

1 Stunde

In einer Kasserolle Butter erhitzen, die fein gehackten Zwiebel darin andünste, die Erbsen dazuschütten, salzen, pfeffern, bei mäßigem Feuer garen. Ab und zu den Topf vom Feuer nehmen und vorsichtig schütteln, damit die Erbsen nicht anbrennen.

In einem anderen Topf den in Streifen geschnittenen Schinken mit der restlichen Butter anrösten, mit den Erbsen vermischen, mit einigen Löffeln Fleischbrühe auffüllen und kurz durchziehen lassen. Die Nudeln inzwischen nicht zu weich kochen, abtropfen lassen und in eine feuerfeste Schüssel geben. Mit den Erbsen vermischen und ganz kurz in den Ofen geben, damit alle Flüssigkeit verdunstet.

Mit Würfeln von Schweizerkäse und dem Reibkäse vermischen und schnell auftragen.