Rezept

Erbsen-Nudel-Topf mit Schinken

Ein Rezept von Erbsen-Nudel-Topf mit Schinken, am 03.07.2025

Zutaten

- **150 g** Hörnchen-Nudeln
- **3 EL** Crème fraîche
- **2 EL** gehacktes Basilikum
- **100 g** TK-Erbsen
- **2 Scheiben** Kochschinken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Baby und 1 Erwachsenen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich Wasser (ohne Salz) kochen. 5 Min. vor Ende der Garzeit die gefrorenen Erbsen dazugeben.

2. Nudeln und Erbsen abgießen. Sofort die Crème fraîche unterrühren.

3. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und mit dem Basilikum zum Nudeltopf geben.