

## Rezept

# Erbsen-Speck-Tagliatelle

Ein Rezept von Erbsen-Speck-Tagliatelle, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Tagliatelle	Salz
<b>300 g</b> TK-Erbsen	<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 Pck.</b> TK-Petersilie (50 g)	<b>1 EL</b> TK-Basilikum
<b>50 g</b> geriebener Parmesan	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. 2 Min. vor Ende der Garzeit die gefrorenen Erbsen mit ins Kochwasser geben, alles erneut zum Kochen bringen und Erbsen bis zum Schluss mitgaren. Die Erbsen-Nudel-Mischung in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen.
2. Inzwischen den Speck in feine Streifen schneiden. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Den Speck darin bei mittlerer Hitze 4 Min. braten, bis er knusprig und braun ist.
3. Die Nudel-Erbsen-Mischung in die Pfanne geben, mit Speck, Petersilie, Basilikum und Parmesan vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und 1-2 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen, dann servieren.