

## Rezept

# Nudeln mit zitroniger Erbsen-Carbonara

Ein Rezept von Nudeln mit zitroniger Erbsen-Carbonara, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Spaghettini	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>400 g</b> frische Palerbsen
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Mehl
<b>250 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Sahne
Pfeffer	einige Minzeblättchen, grob geschnitten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Erbsen aus den Schoten lösen. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Unter Rühren das Mehl langsam hineinstreuen. Milch und Sahne angießen, Zitronenschale zugeben und alles unter Rühren aufkochen. Erbsen in die Sauce geben und ca. 4 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Minze bestreuen und zu den abgetropften Nudeln servieren.