

Rezept

Schinkennudeln Variationen

Ein Rezept von Schinkennudeln Variationen, am 10.06.2023

Zutaten

| | |
|--|--|
| Salz | Pfeffer |
| 1 kleine Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 kleiner Zweig Rosmarin | 1 dicke Scheibe gekochter Schinken (ca. 80 g) |
| 1 EL Öl | 100 g grüne Erbsen (TK) |
| 100 ml trockener Weißwein (ersatzweise Brühe) | 100 g Sahne |
| 100 g Mini-Nudeln (z. B. Penne) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1015 kcal

Zubereitung

1. 1 l Salzwasser für die Nudeln aufsetzen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein schneiden. Rosmarin waschen, abzapfen und fein hacken. Schinken klein würfeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin darin anbraten. Schinken und Erbsen kurz mitbraten. Mit Wein und Sahne ablöschen und aufkochen, bei mittlerer Hitze 3 Min. köcheln lassen.
3. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe garen. Abgießen und unter die Sauce mischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.