

Rezept

# Schnelle Farfalle mit Erbsen und Räucherlachs

Ein Rezept von Schnelle Farfalle mit Erbsen und Räucherlachs, am 05.12.2023

## Zutaten

<b>300 g</b> Farfalle	Salz
<b>300 g</b> TK-Erbsen	<b>100 g</b> Räucherlachs in Scheiben
<b>1 Dose</b> Mais (ca. 285 g Abtropfgewicht)	<b>200 g</b> Sahne
frisch gemahlener Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. Die gefrorenen Erbsen mit 100 ml Wasser in einen kleinen Topf geben, den Deckel schließen und das Gemüse in ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen.
2. Inzwischen den Räucherlachs in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Den Mais in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.
3. Zuerst die gegarten Nudeln in ein Sieb gießen, anschließend die Erbsen abgießen. Nudeln, Erbsen, Sahne und Mais im Kochtopf vermischen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
4. Die Sauce ca. 3 Minuten einkochen lassen, bis die Sahne dickflüssig ist. Zum Schluss die Räucherlachsstreifen untermischen.