

Nudeln mit Schinken und Erbsen

Zutaten für 4 Personen

1 große Zwiebel

etwas Öl

250 g Schinkenwurst (Krakauer)

aufgeschnitten

150 g Erbsen

250 ml Schlagobers

125 ml Creme fraîche

Salz, Pfeffer

Basilikum

400 g Nudeln (Spaghetti, Penne, Fleckerl...)

Zubereitung

- Salzwasser zum Sieden bringen.
- Nudeln hineingeben und al dente kochen.
- Abseihen.
- Schinkenwurst würfelig schneiden, Zwiebel schälen und fein hacken.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel hell anschwitzen, anschließend Schinkenwurst hinzufügen und etwas anbraten, dann die Erbsen dazu geben.
- Mit Schlagobers aufgießen, Creme fraîche beifügen, würzen und einige Minuten miteinander schwach köcheln lassen.

- Die Nudeln mit der Sauce auf einem Teller anrichten.