

Erbsenpasta

(4 Personen)

Zutaten:

- 300 g Erbsen
- 300 g Pasta
- 200 g gekochter Schinken in kleine Streifen geschnitten
- 1 große Zwiebel in Halbringe geschnitten
- 1/4 l Sahne
- Zitronensaft
- Pastakäse

Gehackte Kräuter:

Petersilie, Origano, Thymian, Basilikum

Zubereitung

1. Zwiebel in Basilikumöl (oder Butter mit Basilikum) anbräunen,
2. mit verdünnter Sahne ablöschen,
3. darin Erbsen mit Pfeffer und Brühepulver 5 Min. weich kochen.
4. Abschmecken mit den Kräutern, Honig, Zitrone, Wein
5. Schinken untermischen
6. Soße über die mit Käse bestreuten Nudeln gießen