

Nudeln in Frischkäsesoße

Zutaten: (ca. 4 Personen)
250g frische Erbsen
(oder 100g tiefgefrorene Erbsen)
300g Nudeln (zB Spiralen)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100g Schinken in Scheiben
2 EL Butter
1 EL Mehl
½ l Gemüsebrühe (Instant)
200g Frischkäse mit Kräutern
Salz und Pfeffer
gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen



Zubereitung:

Erbsen palen, ca. 8 Minuten im kochendem Salzwasser garen. Abgießen und abtropfen lassen. Nudeln im Salzwasser gar kochen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel würfeln und Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Schinken in feine Streifen schneiden.

Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Schinken darin ca. 5 Minuten andünsten. Mehl darüber stäuben. Mit Brühe unter Rühren ablöschen. Erbsen zugeben und aufkochen lassen. Käse einrühren und darin schmelzen. Soße ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Frischkäsesoße mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Nudeln und Käsesoße auf Tellern anrichten, mit gehackter Petersilie und Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.