

## Schinken - Nudeln

Zutaten für: 3 Portionen

|     |       |   |
|-----|-------|---|
| 200 | Gramm | Kochschinken                                    |
| 300 | Gramm | Erbsen  |
|     |       | Butterschmalz                                   |
| 1   |       | Zwiebel(n)                                      |
| 2   | Pack. | Sauce, helle                                    |
| 2   | Essl. | Crème fraîche                                   |
| 1   | Teel. | Kräuter, z. B. TK (Petersilie und Schnittlauch) |
| 250 | Gramm | Nudeln  |

### Anleitung:

Die Nudeln bissfest kochen.

Zwiebeln und Schinken würfeln und in etwas Butterschmalz anschwitzen. Mit 500 ml Wasser aufgießen, die Erbsen hinzufügen und aufkochen lassen. Anschließend das Saucenpulver einrühren. Die Kräuter und die Crème fraîche unterrühren. Die Sauce kurz köcheln lassen und mit den abgossenen Nudeln vermischt servieren.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe