

Fettucine - Golose

Kategorien: Teigwaren, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|----------|--|
| 400 | Gramm | Bandnudeln |
| 6 | Scheiben | Gekochter Schinken |
| 125 | ml | Klare Bruehe (Instant) Oder Weisswein |
| 2 | groß. | E Zwiebeln |
| 150 | Gramm | Erbsen (Tk oder frisch) Salz |
| 3 | Essl. | Oel |
| | Etwas | Parmesankaese |
| 1 | Bund | Basilikum |

Anleitung:

Zwiebeln hacken und mit dem Oel und den Erbsen in eine Pfanne geben. Salzen und zugedeckt 8 bis 10 Min. leicht anbraten. Mit Bruehe (Wein) auffuellen und koecheln lassen. Den Schinken in kleine Wuerfel schneiden und zu der Sauce geben. Gewaschenes Basilikum fein wiegen und ebenfalls in die Sauce geben. Inzwischen die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Abgiessen, Abtropfen lassen und mit der Sauce mischen. Den geriebenen Parmesan darueberstreuen und sofort servieren.

Pro Portion ca. 630 kcal/2650 kJ.