

Kalbfleischsauce zu Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Kalbfleischhack
20	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Erbsen (TK oder frisch)
1	Becher	Schlagsahne (200 g)
2	Essl.	Weinbrand
50	Gramm	Frisch geriebener Parmesankäse
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
1	Prise	Muskat
1	Bund	Petersilie

Anleitung:

Hackfleisch in heissem Fett bei mittlerer Hitze krümelig andünsten, aber nicht braun werden lassen. Erbsen, Sahne, Weinbrand und Käse zugeben. Bei kleiner Hitze in der offenen Pfanne etwa fünf Minuten kochen. Abschmecken. Gehackte Petersilie unterheben.

Pro Person ca. 550 Kalorien / 2303 Joule