

Nudeln mit Schinken und Erbsen

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Teigwaren (Hoernchen oder Kleingebrochene Makkaroni)
300	Gramm	Erbsen, junge
100	Gramm	Schinken, gekochter
50	Gramm	Emmentaler
50	Gramm	Parmesankaese gerieben Frisch gerieben!
1		Zwiebel, kleine Fleischbruehe, etwas
60	Gramm	Butter Salz Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

1 Stunde

Anleitung:

In einer Kasserolle Butter erhitzen, die feingehackten Zwiebel Darin anduenste, die Erbsen dazuschuetten, salzen, pfeffern, bei Maessigem Feuer garen. Ab und zu den Topf vom Feuer nehmen und Vorsichtig schuetteln, damit die Erbsen nicht anbrennen. In einem Anderen Topf den in Streifen geschnittenen Schinken mit der Restlichen Butter anroesten, mit den Erbsen vermischen, mit einigen Loeffeln Fleischbruehe auffuellen und kurz durchziehen lassen. Die Nudeln inzwischen nicht zu weich kochen, abtropfen lassen und in eine Feuerfeste Schuessel geben. Mit den Erbsen vermischen und ganz kurz In den Ofen geben, damit alle Fluessigkeit verdunstet. Mit Wuerfeln Von Schweizerkaese und dem Reibkaese vermischen und schnell auftragen.