

# Paglia E Fieno 1

Kategorien: Nudeln, Gemüse, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

4	Essl.	Butter
1	kg	Erbsen, geschält, frisch Oder TK-Erbsen, aufgetaut
150	Gramm	Crème fraîche; (I)
50	Gramm	Crème fraîche; (II)
250	Gramm	Bandnudeln, grün
250	Gramm	Bandnudeln, weiss
		Salz
1	Essl.	Olivenöl
60	Gramm	Parmesan; (I) Frisch gerieben Pfeffer, schwarz; a.d.M. Muskatnuss, gerieben Parmesan; (II) gehobelte Scheiben, zum Garnieren

## Anleitung:

Butter zerlassen, darin die Erbsen 2-3 Minuten auf niedriger Stufe erhitzen. Crème fraîche (I) zu den Erbsen geben, aufkochen und dann etwa 2 Minuten auf niedriger Stufe eindicken lassen.

Nudeln in leicht gesalzenem kochendem Wasser zusammen mit dem Öl bissfest garen, abgiessen und gut abtropfen lassen. Danach wieder in den Topf geben.

Erbsen zusammen mit der Sahnesauce zu den Nudeln geben, den Topf wieder auf die Kochplatte stellen.

Crème fraîche (II) sowie Parmesan (I) hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Mit Hilfe von zwei Gabeln die Sauce sorgfältig unter die Nudeln mengen, während der Topf leicht erwärmt wird.

Die Nudeln in einer vorgewärmten Servierschüssel anrichten, Parmesan (II) darüber streuen und sofort servieren.

Variation: 140 Gramm Champignons in 4 Esslöffel Butter etwa 4-5 Minuten auf niedriger Stufe anbraten und bevor man die Erbsen-Sahne-Sauce zu den Nudeln gibt, in die Sauce einrühren.