

One pot pasta – mit Schinken und Erbsen

Zutaten für 4 Personen

200g Makkaroni oder andere Vergleichbare Nudeln 150g Kochschinken, in Fetzen zerpfückt oder Reste von Schinkenwurst 150g TK-Erbsen 150g Frischkäse 40g Röstzwiebeln 2 TL gekörnte Brühe aus dem Glas 2 EL Öl 2 Messerspitzen Pfeffer 625 ml Wasser	Die angegebenen Zutaten genau in der angegebenen Reihenfolge in einen großen Kochtopf geben. Dann erst aufkochen lassen und danach bei mittlerer Hitze 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Regelmäßig (alle 5 Minuten) umrühren. Nach Ende der Kochzeit sollten 2 cm Flüssigkeit auf dem Topfboden zurückbleiben. 5 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.
1 kleiner Bund gehackter Schnittlauch oder 2 EL Tiefkühlschnittlauch	untermischen
2 EL geriebenen Emmentaler zum Bestreuen	Vor dem Servieren auf die Pasta streuen. Guten Appetit!

Ich nehme bei diesem Rezept mindestens doppelt so viele Erbsen!

