Bandnudeln mit Schinken und Minze

Zutaten (4 Personen)

» 1 gr. Möhre(n)
» 100g Kochschinken
» 1 EL Öl
» 6 Zweige Minze
» 400g Bandnudeln
» Salz & Pfeffer
» 1 EL Crème fraîche
» 50g Erbsen

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Möhre waschen, putzen, mit einem Sparschäler schälen und in feine Streifen hobeln. Schinken in breite Streifen teilen.

2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schinken kurz darin schwenken. Herausnehmen.

3. Die Minze abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen, fein schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen.

4. Möhrenstreifen im Schinkenfett 1-2min dünsten. Minze, Crème fraîche, Erbsen, 4-5EL Nudelkochwasser unterziehen und erhitzen. Schinken wieder zufügen, salzen und pfeffern.

5. Nudeln abgießen, abschrecken und mit der Schinken-Gemüse-Mischung anrichten. Evtl. mit Minzeblättchen garnieren.

Tipp: Wer keine Minze mag, kann auch Schnittlauch oder Petersilie nehmen.

Nährwerte: 430kcal/E21g/F8g/KH70g pro Portion

angelegt am: 18.10.2003 Rezept-Nr: 613

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke