Nudelpfanne mit Erbsen

Nudel-Gerichte » Spirelli

Zutaten (4 Personen)

» 300g Spirelli
» 300g Erbsen
» Salz & Pfeffer
» 1 gr. Zwiebel(n)
» 300g Schweineschnitzel
» 2EL Öl
» 1 Bd. Schnittlauch
» 2 Pk. Fix für Pfeffersauce

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Vorbereitung:

- Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden
- Fleisch in Streifen schneiden
- Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden
- Nudeln in Salzwasser kochen
- Erbsen mit ins Nudelwasser geben, garen
- Nudeln und Erbsen abgießen

Fertigstellung:

- Fleisch und Zwiebeln anbraten
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Nudeln und Erbsen zugeben, mitbraten
- angerührte Pfeffersauce zugeben, aufkochen

- Nudelpfanne mit Schnittlauch bestreut servieren

Nährwerte: 570kcal/E35g/F17g/KH60g pro Portion

angelegt am: 12.08.2002 Rezept-Nr: 26

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