

# 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