Italienische Rezepte

Penne Mit Sahne Sauce & Schinken

Anzahl: 4 Personen
Gattung: Gemüse, Teigwaren, Italien, Fleisch, Gewürze, Kräuter

---

500 g		Penne	250 g		Gekochter Schinken
2	Essl.	Butter			Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1		Zwiebel; gehackt	1	Teel.	(-2) Zitronensaft
300 g		Tiefkühl - Erbsen	1	Bund	Frische Minze
300 g		Sahne			

Die Penne in reichlich Salzwasser in 10-12 Minuten al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Butter in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Erbsen und die Sahne zufügen und 8 - 10 Minuten köcheln lassen.

Den Schinken in schmale Streifen schneiden, kurz vor Ende der Garzeit in die Sauce mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Die Minze abbrausen, die Blättchen von den Stengeln zupfen und in die Sauce streuen. Die Nudeln abgießen und in einer großen Schüssel mit der Sauce mischen.

Dazu frisch geriebenen Parmesankäse reichen.

Pro Portion: 900 kcal