


PASTA MIT ERBSEN

| Pasta in Buttersahnesoße mit knackigen Erbsen und Parmesan |

GESAMTZEIT	<i>15 Minuten</i>	ARBEITSZEIT	<i>15 Minuten</i>	REGION	<i>Italien</i>
		PASSENDER DRINK	<i>Weißwein</i>		
		SAISON	<i>ganzjährig</i>		
		ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN			
- 500 g	<i>Pasta</i>	- Meersalz			
- 500 g	<i>TK-Erbsen (alternativ frische Erbsen)</i>	- Pfeffer, frisch gemahlen			
- 40 g	<i>Butter</i>				
- 250 ml	<i>Sahne</i>				
- 100 g	<i>Parmesan (gerieben)</i>				
- 1 Prise	<i>Muskat</i>				
<p><i>nehmenschen alle neidisch auf euren Teller schauen werden. Who cares? Es war lecker, also seit gefälligst stolz drauf. Die Kalorien wird man beim Verdauen schon wieder los. Achja und haben wir schon erwähnt, dass dieses Pastagericht auch noch unfassbar einfach ist?</i></p> <p><i>Für die ganz großen Köche unter euch bedeutet „einfach“ ja oftmals gleich „langweilig“. Wie gut, dass man sogar in diesem Gericht noch Herausforderungen finden kann. Ersetzt doch die stets soliden Tiefkühlerbsen mal durch frische Erbsen aus dem Garten. Dann gibt es noch ein bisschen Pularbeit. Vielleicht wird es dann auch noch etwas besser schmecken, aber wer soll das schon wissen? Wir haben es jedenfalls nicht ausprobiert, denn -manchmal gewinnt dann doch die Faulheit, sorry.</i></p>					
<p>Die Prinzessin auf der Erbse war gestern - Heutzutage wird der Spieß umgedreht: „Die Erbsen auf den Nudeln.“ Kreativ, die Italiener - das muss man ihnen lassen. Und das Gericht welches sich dahinter verbirgt ist vor allem eins: Geil und fettig. Das muss manchmal einfach sein. Apropos einfach. Dieses Gericht hat den Slogan „E - wie einfach“ wirklich verdient. Oder eben „E wie Erbse“. Da passt wirklich alles zusammen.</p> <p><i>Man nehme Butter, Sahne, Parmesan, ein paar Gewürze und Erbsen und mache eine Soße. Also kombiniere alles was fettig und grün ist. Das muss auch so sein, denn ihr kennt die Regel - Was fettig ist, das schmeckt. Auch wenn die jährlichen Weight-Watchers-Ab-</i></p>					

500 g Pasta - 500 g Tiefkühlerbsen (alternativ frische Erbsen) - 250 ml Sahne - 100 g Parmesan - 40 g Butter - Muskat - Meersalz - Pfeffer, frisch gemahlen

STEP 1

Die Pasta in einem Topf nach Packungsanweisung kochen. Während die Pasta kocht, die Butter in einem großen Topf schmelzen. Die Erbsen hinzugeben und 5 Minuten anbraten (Tiefkühlerbsen gefroren hineingeben). Mit der Sahne aufgießen und erneut kurz aufkochen lassen. Ordentlich mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Nudeln abgießen und zusammen mit dem Parmesan zu der Soße hinzugeben und miteinander vermengen. Anrichten und sofort heiß servieren.

A handwritten signature in black ink that reads "Felix". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'F'.