

Bandnudeln mit Schinken und Erbsen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Zwiebel• 20 g Butter• 300 g TK-Erbsen• Salz, Pfeffer• 400 g Bandnudeln• 1 TL Weizenmehl• 100 g Schlagsahne• 100 ml Gemüsebrühe• 150 g gekochter Schinken• 50 g geriebener Parmesan-Käse	<ol style="list-style-type: none">1. Zwiebel fein würfeln. Butter in Topf zerlassen und Zwiebelwürfel darin bräunen. Gefrorene Erbsen hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten, evtl. 1-2 Esslöffel Wasser hinzugeben.2. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen.3. Mehl mit Sahne anrühren, mit Gemüsebrühe zu Erbsen geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Min. köcheln lassen.4. Schinken in feine Streifen schneiden und kurz in der Sauce miterhitzen.5. Nudeln in Sieb geben und abtropfen lassen.6. Nudeln mit Sauce auf Tellern anrichten. Mit Parmesan-Käse bestreuen.
Für 4 Personen. Zubereitungszeit: 30 Minuten.	