


Pasta mit Schinken-Pilz-Soße

Bandnudeln mit einer sahnigen Soße aus Champignons, Erbsen und gekochtem Schinken

etwa 2 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g tiefgekühlte Erbsen
250 g Champignons
100 g gekochter Schinken
250 g Bandnudeln
Salz
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
150 ml Brühe
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Erbsen nach Packungsanleitung auftauen lassen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden.

2 Zubereiten:

Bandnudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und Pilze unter Wenden darin anbraten. Schinken, Erbsen, Crème fraîche Kräuter und Brühe zugeben und einmal aufkochen. Soße mit den Gewürzen abschmecken und mit den Nudeln anrichten.