

Zutaten:

- 400 g Farfalle
- 150 g TK Erbsen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 100 g gek. Schinken
- ½ Bund Petersilie
- 150 g Sahne
- 75 g ger. Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Nudeln al dente kochen

2. Erbsen leicht antauen lassen, Frühlingszwiebel klein schneiden, Schinken fein würfeln, Petersilie

hacken

3. Zwiebel glasig dünsten, Schinken und Erbsen dazu geben, dann die Sahne angießen

4. Alles unter rühren zum kochen bringen, den Parmesan unterrühren und die Sauce so lange

erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist

5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Petersilie zugeben

6. Nudeln anrichten und Sauce darüber geben