

Roberto Blanco: Grüne Nudeln à la Roberto / Tagliatelle verde

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/roberto-blanco-grüne-nudeln-à-la-roberto-tagliatelle-verde

Zutaten für 4 Personen:

- 500g grüne Nudeln (Spinat-Nudeln)
- 1 Packung TK-Erbsen 300g
- 250g Kochschinken in Scheiben
- 200g Parmesan im Stück
- 2 Becher Sahne
- Olivenöl
- Flüssigwürze
- Knoblauchsatz
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich kochendem Wasser mit Salz je nach Sorte sehr bißfest garen.

Die Erbsen etwas antauen lassen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, einen Schuß Sahne zugeben, verrühren und heiß werden lassen. Die Erbsen zufügen, restliche Sahne angießen und warm werden lassen. Dann mit Knoblauchsatz, Salz, Pfeffer und Flüssigwürze abschmecken und einköcheln.

Den Schinken in 2mm breite Streifen schneiden, in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze so lange ziehen lassen, bis die Sahne cremig ist.

Die Nudeln abgießen, in eine große Pfanne schütten und die Sauce unterrühren.

Alles ca. 10 Minuten einkochen lassen und mit frisch geriebenen Parmesan servieren.

Rezept: Roberto Blanco

Quelle: alfredissimo! 6.9.1996