

Farfalle mit Erbsen-Schinken-Sahnesauce (Farfalle con Piselli e Prosciutto)

Für 2 Personen

Zutaten:

100 g	FrISChe od. gefrorene Erbsen
50 g	Butter
100 g	Gekochter Schinken (in 0.5 cm große Stücke geschnitten)
200 g	Sahne
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Parmesan
400 g	Farfalle

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1. FrISChe Erbsen ca. 5 Minuten in Salzwasser halb gar kochen (gefrorene Erbsen können direkt in die Sauce gegeben werden). Salzwasser für die Nudeln erhitzen.
2. Erbsen, Butter und Schinken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten.
3. Die Farfalle in das kochende Salzwasser geben und „al dente“ kochen.
4. In der Zwischenzeit die Sahne unter die Sauce rühren und so lange weiterkochen bis die Sauce sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan unterrühren.
5. Nudeln gut abtropfen lassen und unter die Sauce geben. Farfalle mit Parmesan servieren.

