

# Rezept der Woche

## Nudeln mit Speck und Erbsen

### Zutaten:

500 g Nudeln (am besten Spirelli oder Farfalle)

1 Ei

250 ml Sahne

250 g Schinkenwürfel (Katenschinken ist ideal)

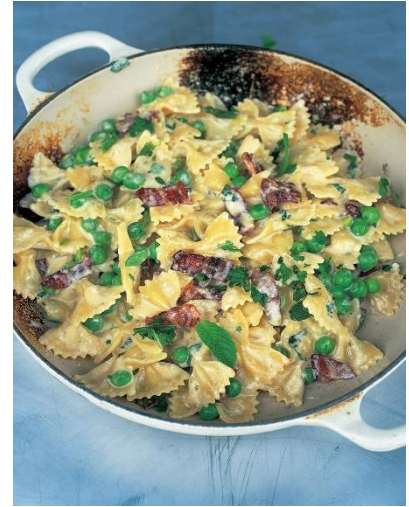
Ca. 240 g Erbsen

5 Stängel Minze fein gehackt

200 g frisch geriebener Greyerzer

Salz und Pfeffer

Butter oder Öl zum braten



### Zubereitung

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. Das Ei in einer Schüssel mit der Sahne und dem Pfeffer verquirlen.

Den Speck in einem zweiten Topf knusprig und goldbraun braten.

Ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit der Pasta die Erbsen mit in das Wasser geben. Nudeln und Erbsen abgießen, dabei einen Teil des Kochwassers auffangen. Den Speck und die fein gehackte Minze dazugeben und unterrühren.

Die Ei- Sahne- Mischung unter die Pasta rühren, sodass eine sahnige Sauce entsteht. Bei Bedarf noch etwas Kochwasser dazugeben. Etwa 2/3 des geriebenen Käses unterrühren.

Den restlichen Käse beim Servieren über die Nudeln geben.

### Tipp:

Das Ganze schmeckt am besten mit frischen Erbsen, es gehen aber auch Tiefkühlerbsen. Der Greyerzer ist etwas teuer als normaler Parmesan schmeckt aber auch besser. Man kann den Greyerzer aber auch gegen Parmesan austauschen.

Guten Appetit!