



Nudeln mit Hack-Erbsen-Sauce



 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Zwiebeln, gelb 1 St.

Knoblauchzehen 1 St.

Fusilli 500 g

Erbsen, tiefgefroren 250 g

Öl 2 EL

Hackfleisch vom Schwein 600 g

Pfeffer, schwarz

Majoran, getrocknet

Schlagsahne 200 ml

Zubereitung

In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Nudeln im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. Nach ca. 6 Min. die Erbsen zugeben und zusammen zu Ende garen. In ein Sieb abgießen und dabei etwa eine Tasse Kochwasser auffangen.

In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch ca. 4 Min. krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und mit Sahne ablöschen. Aufkochen und ggf. etwas Kochwasser nachfüllen.

Nudeln mit Erbsen zur Sauce geben, gut vermengen und abschmecken. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 931 kcal

Kohlenhydrate 101 g

Eiweiß 48 g

Ballaststoff 0 g

Fette 36 g