Osterpasta mit Erbsen-Carbonara

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 2 Portionen

Erbsen, tiefgefroren	200 g
Eier	1 St.
Joghurt, natur	100 g
Kochschinken	100 g
Salz	
Bunte Pasta mit Ostermotiven	140 g
Butter	1 EL
Parmesan	25 g
Schnittlauch, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Pürierstab

1. Erbsen in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser übergießen, um sie aufzutauen. 2/3 der Erbsen anschließend mit einer Gabel zerdrücken.

2. Das Ei in einer Schüssel aufschlagen und mit dem Joghurt verrühren. Den Kochschinken würfeln. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Pasta hineingeben und al dente garen.

3. Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen und den Kochschinken darin ca. 3 Min. anschwitzen. Joghurtmischung und die Erbsen hinzufügen und verrühren.

4. Pasta abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Die Pasta in die Pfanne geben und alles vermengen. Parmesan hinzufügen und durschwenken. Sollte die Pasta zu trocken sein, etwas Kochwasser hinzufügen.

5. Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden. Die Pasta auf Teller geben und mit Schnittlauchröllchen toppen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	531 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g