



Pappardelle mit Erbsen und Minze

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	1 EL
Radieschen	2 Bund
Pappardelle, frisch	500 g
Erbsen, tiefgefroren	400 g
Minze, frisch	30 g
Olivenöl	2 EL
Frischkäse, natur	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Radieschen waschen, das Grün entfernen (siehe Tipp) und Radieschen in dünne Scheiben hobeln (oder schneiden).
2. Pappardelle und Erbsen im kochenden Salzwasser ca. 3 Min. al dente garen. Indes Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Minze in einem hohen Gefäß mit Olivenöl und 5 EL kaltem Wasser pürieren.
3. Pappardelle und Erbsen abgießen, dabei etwas 1 Tasse Kochwasser auffangen und Pappardelle mit Erbsen im Topf tropfnass mit Radieschen, pürierter Minze und Frischkäse verrühren.
4. Je nach gewünschter Konsistenz 100–150 ml Kochwasser dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Pappardelle mit Erbsen, Radieschen und Minze auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Grün der Radieschen kannst du auch mit benutzen: einfach gründlich waschen und mit der Minze pürieren. Es verleiht dem Gericht einen würzig-nussigen Geschmack.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	582 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g