

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Penne mit Erbsen-Speck-Sauce



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Pfefferminze abzupfen und grob zerhacken
2. Knoblauch schälen und fein hacken
3. Erbsen waschen und schälen
4. Pinienkerne in einer Bratpfanne leicht rösten
5. Wasser in einem Topf erhitzen und Penne darin kochen, bis sie gar sind
6. Speck in der Bratpfanne knusprig anbraten
7. Erbsen dazugeben und mitbraten
8. Knoblauch dazugeben und nochmals kurz mitbraten
9. Etwas Nudelwasser in die Bratpfanne zu den Erbsen geben und ca. 1 Minute leicht sieden lassen
10. Vollrahm zu den Erbsen geben und kurz aufkochen, Sauce evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken
11. Penne abgiessen und zusammen mit gehackter Pfefferminze zur Sauce geben und gut vermischen
12. Penne in einem Teller anrichten und geraffelten Parmesan und geröstete Pinienkerne darüber geben

Zutaten

500 g	Penne
300 g	Erbsen
180 g	Speckwürfel
180 g	Vollrahm
1	Knoblauchzehe
30 g	Pinienkerne
10 g	Pfefferminze
40 g	Parmesan
	Salz, Pfeffer