

Penne mit Erbsen-Schinken-Sahne-Soße

Für 4 Portionen

200 g TK-Erbsen	500 g Penne	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	200 g Kochschinken
2 EL Rapsöl	100 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne
0,5 Zitrone		

Erbsen auftauen lassen. Penne nach Packungsanweisung in Salzwasser gar kochen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Schinken in kleine Stücke schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Nun Schinken dazugeben, mitbraten, salzen und pfeffern.

Gemüsebrühe und Sahne angießen und Erbsen untermischen; etwas einköcheln lassen.

Falls die Soße zu dünn ist, 1 TL Mehl mit einem Schneebesen einrühren.

Zitronenhälfte auspressen, mit 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Penne unterheben und servieren.

NN am 02. August 2026