Hörnchennudeln mit Schinken und Erbsen

Ein Rezept für kleine Feinschmecker: Die Hörnchennudeln mit Schinken und Erbsen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 Scheiben	Schinken (mild)
120 g	Erbsen (tiefgekühlt)
4 EL	Sauerrahm
1 TL	Petersilie
160 g	Nudeln (Hörnchen)
4 Tropfen	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für die **Hörnchennudeln mit Schinken und Erbsen** zunächst den Schinken würfeln. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

2. Anschließend etwas Wasser in einen Topf geben und darin die Erbsen garen. Das Kochwasser abgießen. Erbsen und Schinken vermischen. Sauerrahm unter die Erbsen und Schinken geben. Petersilie unterrühren.

3. Parallel dazu Wasser und einige Tropfen Öl in einem weiteren Topf aufkochen und die Nudeln weich garen. Die Nudeln abtropfen lassen, bevor diese mit den Erbsen und Schinkenwürfeln vermischt werden.

4. Alternativ lassen sich natürlich andere Nudelsorten verwenden. Diese Mahlzeit lässt sich mit Salz und den entsprechenden Gewürzen für Erwachsene zubereiten.

Tipp

Ab dem 8. Lebensmonat kann man die Hörnchennudeln mit Schinken und Erbsen servieren.