

# Nudeln mit Erbsen und Speck

Die Nudeln mit Erbsen und Speck schmecken lecker und sind einfach und schnell zubereitet. Ein unkompliziertes Rezept für Kochanfänger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 400 g  | Spiralnudeln                        |
| 200 g  | Erbsen (TK)                         |
|        | <a href="#">Salz</a>                |
| 200 g  | <a href="#">Speck</a> (in Scheiben) |
| 3 EL   | Olivenöl                            |
| 150 ml | Gemüsebrühe                         |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone                         |
|        | <a href="#">Pfeffer</a>             |

## Zubereitung

1. Für die Nudeln mit Erbsen und Speck die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und die TK-Erbsen auftauen lassen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den in Streifen geschnitten Speck goldbraun braten. Die Erbsen und die Gemüsebrühe hinzugeben und 2 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zitronenschale abreiben, die abgetropften Nudeln in Zitronenabrieb wenden und einen Schuss Zitronensaft untermischen. Nudeln mit der Sauce auf Teller anrichten und heiß servieren.

## Tipp

Die Nudeln mit Erbsen und Speck mit Parmesan, Petersilie oder Schnittlauch garnieren.