Spaghetti mit Erbsen und Speck

Kinder und Erwachsene lieben es gleichermaßen, das pfiffige Rezept für Spaghetti mit Erbsen und Speck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

200 g	Spaghetti
100 g	Speck (gewürfelt)
140 g	Erbsen (tiefgekühlt)
2 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
1 Scheibe	Toastbrot
40 g	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Lecker für zwischendurch, Spaghetti mit Erbsen und Speck mögen auch Kinder besonders gerne. In einem großen Topf 1,5 - 2 l Wasser zum Kochen bringen. Darin die Nudeln al dente kochen. Währenddessen Butter in einer Pfanne auslassen und das zerbröselte Toastbrot darin goldgelb anrösten.

2. Nun den gewürfelten geräucherten Speck ohne Zugeben von Öl in einer beschichteten Pfanne knusprig rösten. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Diese zusammen mit den noch gefrorenen Erbsen in die Pfanne geben und kurz andünsten. Den Speck mit ein wenig Nudelwasser aufgießen und kurzzeitig weiter dünsten.

3. Sind die Nudeln bissfest, diese abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Diese dann gut abtropfen lassen und zu den Erbsen in die Pfanne geben. Salz und Pfeffer hinzugeben, das Ganze gut durchmischen und abschmecken. Locker den geriebenen Käse und die

Brotbrösel unterheben.

4. Vor dem Servieren noch mal abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Die Spaghetti mit Erbsen und Speck dann portionsweise auf einem tiefen Teller anrichten und für die Optik mit gehackten frischen Kräutern der Saison bestreuen.

Tipp

Vollkorntoast für die Brotbrösel in den Spaghetti mit Erbsen und Speck schmecken besonders lecker. Je nach Saison passt ein bunter Salat gut zu dem Nudelgericht. Nimmt man Erbsen aus der Dose, verringert sich die Zeit des Anröstens.