

Penne mit Puten-Schwarzwälder und Erbsen



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit: Ca. 30 Minuten

160 g Original Reiter Puten-Schwarzwälder

1/2 Brokkoli

4 EL Kräuter nach Wahl (z.B. Petersil, Dille, Basilikum o.ä.)

500 g Penne

150 g Creme fraîche

50 g geriebener Parmesan

150 g aufgetaute Erbsen

Kräuter nach Belieben zum Garnieren

Etwas Olivenöl zum Braten

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Puten-Schwarzwälder in dünne Streifen schneiden, den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Kräuter grob kleinschneiden.
2. Die Penne laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen. Puten-Schwarzwälder und Brokkoli in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl etwa 10 Minuten braten.
3. Die Pasta abgießen, dabei das Kochwasser auffangen. Abgetropfte Pasta zurück in den Topf geben. Creme fraîche und Parmesan mit etwa 200 ml Kochwasser glattrühren.
4. Creme fraîche-Mischung zur Pasta geben und gut verrühren. Puten-Schwarzwälder, Brokkoli, Erbsen und Kräuter in den Topf geben und gut verrühren.
5. Sollte die Sauce zu dick werden, nochmals etwas vom Kochwasser zugeben.
6. Die Pasta in tiefe Teller geben, mit schwarzem Pfeffer bestreuen und mit frischen Kräutern garnieren.

REITER Tipp:

Wenn Sie etwas mehr Kochwasser und etwas Essig zugeben, die Pasta komplett auskühlen lassen haben Sie einen leckeren Nudelsalat!