



2 Portionen



20 min



Hauptspeisen

## ZUTATEN

160 g Dinkelnudeln  
100 g Brokkoli, in kleine  
Röschen geschnitten  
100 g TK Erbsen  
½ Zwiebel  
100 g Kochschinken  
etwas Olivenöl zum Braten  
70 g Gouda, grob gerieben  
100 ml Milch  
100 g Creme fraiche  
1 Eigelb  
Salz & Pfeffer

# Dinkelnudeln mit Brokkoli, Erbsen und Schinken

## ZUBEREITUNG

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. In den letzten 6 min den Brokkoli und die Erbsen dazugeben, mitkochen lassen und dann abgießen.

Die Zwiebel und den Schinken in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.

Für die Sauce den geriebenen Gouda, Milch, Creme fraiche und Eigelb in ein Schüsselchen geben, mit einer Gabel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Nudeln, Brokkoli und Erbsen in die Pfanne geben und die Sauce dazugießen. Alles gut verrühren und für ein paar Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

## NOTIZEN

Fusilli (Spiralnudeln) eignen sich hier sehr gut, da sie die Sauce schön aufnehmen.