

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Nudeln in Erbsen-Rahmsauce

für 2 Personen

250g Nudeln - 100ml Sahne - 1/2 Zwiebel - 100g TK-Erbsen - etwas Öl - 50g Parmesan- 300ml Nudelwasser - Salz & Pfeffer

Die Nudeln in Salzwasser kochen.

Die Zwiebeln in Würfeln schneiden und kurz bevor die Nudeln fertig in etwas Öl glasig andünsten. Beim abschütten der Nudeln etwas des Kochwassers auffangen und damit die Zwiebeln ablöschen. Die Sahne hinzugeben, salzen und pfeffern, die gefrorenen Erbsen dazu geben, ein paar Minuten einkochen lassen, bis eine gleichmäßige Sauce entsteht.

Anschließend die Nudeln mit dem Parmesan in einem Topf vermengen und die warme Sauce hinüber schütten, umrühren, anrichten, fertig.

Zubereitungszeit: ca. 30. Min

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!