Pasta mit Erbsen und Speck

Schnell & einfach · 3–4 Portionen · Arbeitszeit 5 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 40 g Parmesan, in Stücken
- 1 Zwiebel, halbiert
- 120 g Speckwürfel
- 10 g Olivenöl
- 800 g Wasser
- 1 TL Gemüsebrühpaste
- 250 g kurze Nudeln (z. B. Penne oder Orecchiette)
- 200 g TK-Erbsen
- 100 g Sahne
- 1/2 TL Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Parmesan in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** reiben, umfüllen.
2. Zwiebel in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Speck und Öl zugeben und **4 Min./120°C/Linkslauf/Stufe 1** anbraten.
3. Wasser und Brühpaste zugeben und **6 Min./100°C/Stufe 1** aufkochen. Nudeln zugeben, Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen und nach Packungsangabe ca. **11 Min./100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe** garen. Nach der halben Zeit kurz mit dem Spatel am Boden lösen.
4. Erbsen und Sahne zugeben und **3 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1** fertig garen. Parmesan und Pfeffer unterheben und sofort servieren.

Tipp: Die Nudeln garen direkt in der Flüssigkeit, die dabei zur Sauce wird – ein Topf, kein Abgießen. Vegetarisch einfach ohne Speck, dafür mit etwas Zitronenschale.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/