Spaghettoni mit Schinken und Erbsen

Ein einfaches und schnelles Pastarezept mit Charme. Mit würzigem Schinken, z.B. mit Resten von einem Rollschinkli schmeckt es besonders gut. Passend wären auch Tagliatelle, aber die dicken Spaghettoni sind wie gemacht für dieses Rezept.

Zutaten

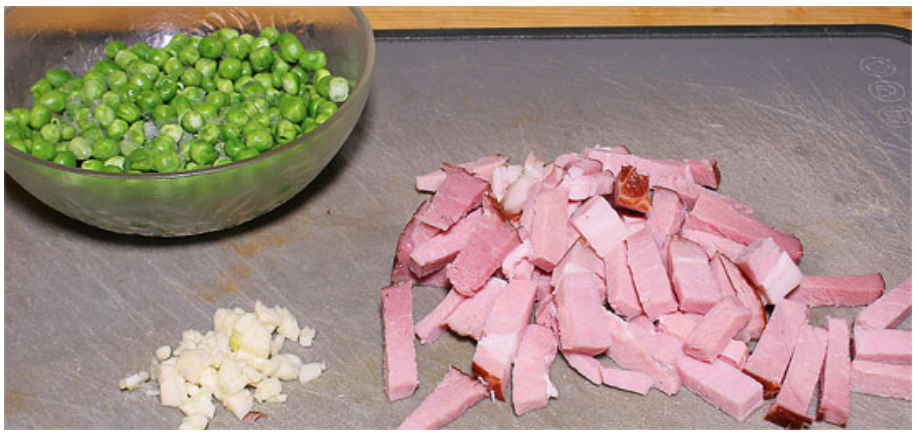
80g	Spaghettoni
80g	Schinken, ca. 5mm dicke Scheiben
50g	Erbsen gefroren
1	Knoblauchzehe
10g	Tafelbutter
50g	Sauerrahms
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Parmesan

Zubereitung

Spaghettoni in Salzwasser gar kochen. Erbsen auftauen, sie können auch noch leicht gefroren verwendet werden.

Sobald die Spaghettoni bald gar sind mit der Zubereitung der Sauce beginnen: Schinken zu kurzen Streifen schneiden, Knoblauch eher grob hacken. Beides zusammen in Butter ca. 2 Minuten sanft andünsten. Sauerrahm und Erbsen zugeben und vermischen. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Spaghettoni abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.

Spaghettoni zur Sauce geben und in der Pfanne vermischen, ev. etwas Pastawasser zugeben, damit die Sauce nicht zu dick wird.

Spaghettoni anrichten und nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen