

## Pasta à la Chef



## Zutaten

- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- 200 g Penne Rigate
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 20 g Schalotten
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Schinken Sahnesauce
- 150 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g gekochter Schinken
- 1 EL Tomatenmark

## Zubereitung

1. Erbsen etwas antauen lassen. Penne Rigate nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Schalotte schälen und klein schneiden. Schinken in kleine Würfel schneiden.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Schalotte darin andünsten. Erbsen zugeben und kurz mit dünsten. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Für Genießer Schinken Sahnesauce einrühren und zum Kochen bringen.
3. Schinken zugeben und 1 Min. bei geringer Wärmezufuhr kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Tomatenmark einrühren. Die Penne mit der Sauce anrichten. Nach Belieben mit gehackter Petersilie und geriebenem Parmesan bestreut servieren.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	88 g
Energie	671 kcal
Fett	24 g
Protein	25 g

⌚ 15 Minuten

⊕ 2 Portionen