



Garganelli mit Erbsen, Schinken und Rahm (Sahne)

Letzte Woche stellte ich euch meine Garganelli vor. Bzw. wie ich sie selber von Hand produziert habe.

Heute möchte ich euch zeigen, wie ich die Garganelli serviert habe. Mit einer ganz simplen aber super leckere Sauce. Wer auf meiner Seite bereits unterwegs war, hat bestimmt mein Rezept der Pasta und Piselli gesehen. Dieses Gericht ist ziemlich ähnlich.

Ich kann euch sagen, das sollte ihr unbedingt ausprobieren. Entweder mit selbstgemachten Garganelli. Mit gekauften Garganelli oder mit eurem beliebigen Pastaformat.

Bei uns zu Hause auf jeden Fall der Renner.

Zutaten für 4 – 5 Personen

400 g [Garganelli](#)

1 kleine Zwiebel

200 g Erbsen – frisch oder gefroren

150 g Schinken, gewürfelt

100 ml Rahm (Sahne)

Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Geriebener Parmesan zum Anrichten

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Eine weite Pfanne auf den Herd stellen. Olivenöl und gehackte Zwiebel dazu geben. Auf mittlerer Stufe dünsten lassen. Die Zwiebel sollte glasig werden.

Erbsen dazu geben. Auf mittlere Stufe köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit genügend Salzwasser zum Kochen bringen. Etwas Pastawasser zu den Erbsen geben, damit diese nicht verbrennen.

Sobald das Wasser kocht, die Garganelli in die Pfanne geben. Verwendet man frisch zubereitete Pasta, benötigt diese ca. 5 – 7 Minuten. Verwendet man gekaufte Pastasorten, beachte man die Packungsangabe.

In der Zwischenzeit den gewürfelten Schinken zu den Erbsen geben. Vorsichtig gut Vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ebenfalls den Rahm (Sahne) dazu geben. Sollte es zu feste eingekocht sein, etwas Kochwasser der Pasta zur Sauce geben.

Sobald die Pasta fertiggekocht ist, mit Hilfe eines Siebs abtropfen und zu der Sauce geben. Alles gut Vermengen.

Etwas geriebener Parmesan über das Gericht streuen. In Teller Anrichten und nochmals Parmesan darüber geben.

