

Für 4 Personen:

400 g Erbsen

1 Zehe Knoblauch

150 g Crème fraîche

1 Zitrone (Saft und Abrieb)

1 Handvoll Minzblätter

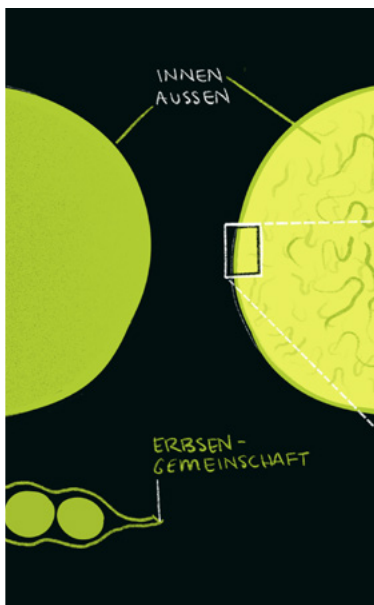
1 Handvoll Pecorino

Pasta

Salz

Schwarzer Pfeffer

Olivensöl



Erbsen-Pasta minzig frisch!



1. Die Erbsen in gut gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren. Dann mit einem Schaumlöffel abfischen – dasselbe Wasser kann nun zum Kochen der Nudeln genutzt werden!
2. 3/4 der Erbsen in einem Mixer fein pürieren, dann Knoblauch, Crème fraîche und die Minzblätter hinzufügen, nochmal pürieren. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
3. In einer großen Schüssel das Püree mit den restlichen Erbsen zusammengeben, Pecorino und einen kräftigen Schluck Olivenöl unterheben. Nudeln abgießen und ebenfalls beimengen. Et voilà!
4. Tipp: Kalt als Nudelsalat ebenso lecker wie als warmes Gericht. Ist die Erbsen-Pasta von vorn herein als kalte Variante geplant, sollten die Nudeln noch ordentlich Biss haben, da sie sich im Abkühl-Prozess vollsaugen und weicher werden. Hier sollte man dann vorm Servieren auch nochmal mit einem Schluck Flüssigkeit nachhelfen und ggf. nachwürzen. Und: Unser Favorit ist Minze – schmeckt aber auch super mit frischem Basilikum!

08