



www.timskitchen.de

## Pasta mit Schinken, Erbsen & Champignons

**Zutaten für: 2 Personen**

200	g	Champignons
150	g	gekochten Schinken
1	Zehe	Knoblauch
100	g	Erbsen (tiefgefroren)
200	ml	Sahne
3	EL	Parmesan (frisch gerieben)
2	EL	Olivenöl
1	TL	Oregano (getrocknet)
300	g	Pasta



**Zubereitungszeit ca.: 20 Minuten**

### Zubereitung:

Dieses schnelle und extrem leckere Pasta-Gericht ist perfekt, wenn die Zeit etwas drängt. In 20 Minuten könnt Ihr diese Pasta locker zubereiten.

Also los: Als erstes stellt ihr einen Topf mit Wasser auf den Herd und dreht diesen auf die höchste Stufe.

Nun die Champignons waschen und klein schneiden. Ich mag gerne größere Stücke, also halbiere oder viertele ich sie nur, ihr könnt aber auch alles in Scheiben schneiden.

Stellt jetzt eine Pfanne auf den Herd und schaltet ihn eine Stufe unter dem Maximum an.

Schält den Knoblauch und schneidet ihn klein. Ich persönlich quetsche den Knoblauch auf den Schneidebrett mit dem Messer platt und kratze ihn dann wieder ab. So wird er noch intensiver und Ihr braucht nicht so viel davon.

Kocht das Wasser schon? Dann gebt eine gute Prise Meersalz in das Wasser und danach die Pasta. Einmal umrühren und die Hitze zurück drehen, so dass das Wasser noch leicht brodelt. Die Kochzeit der Pasta sollte 3 Minuten weniger sein, als auf der Packung angegeben.

Nun gebt das Olivenöl in die heiße Pfanne und bratet die Pilze darin ca. 5 Minuten an. In der Zwischenzeit den Schinken in Würfel schneiden. Jetzt den Knoblauch, den Schinken und eine kräftige Prise Meersalz zu den Pilzen geben und zwei Minuten mitbraten. Die Hitze auf die Hälfte reduzieren und dann die Sahne, die Erbsen, und den Oregano in die Pfanne geben und alles langsam wieder zum Köcheln bringen. Streut danach noch den Parmesan in die Soße.

Wenn die Kochzeit der Pasta abgelaufen ist (minus 3 Minuten), die Pasta abgießen und wieder auf den Herd stellen. Die Sauce zu der Pasta geben und ca. 3 Minuten weiter kochen, bis die Sauce schön cremig ist und die Pasta wunderbar ummantelt.