

Nudelpfanne

Zutaten für 4 Personen:

250 g Hörnchennudeln
200 g Tiefgefrorene Erbsen
3 Zwiebeln
75 g geräucherter durchwachsener Speck
250 g Champignons, 200 g Möhren
3 EL. Öl
400 g ungebrühte Kalbsbratwürste
Cayennepfeffer, Salz
1 Becher (200 g) Schlagsahne
½ l Klare Brühe (Instand)
1 EL. Heller Soßenbinder
½ Bund Petersilie

Zubereitung:

Nudeln in kochendem Salzwasser 12 Minuten garen, anschließend abtropfen lassen.
Erbsen auftauen lassen.
Inzwischen Zwiebeln hacken. Speck fein würfeln. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Öl erhitzen, Speck und Zwiebeln darin anbraten. Kleine Brätklöße aus der Haut ins heiße Fett drücken. Rundherum anbraten. Alles herausnehmen und beiseite stellen.
Champignons und Möhren ins Bratfett geben. Ebenfalls kräftig anbraten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Sahne und Brühe zufügen und aufkochen lassen.
Beiseitegenommene Zutaten wieder zufügen. Alles ca. 10 Min. durchschmoren lassen.
Mit Soßenbinder leicht andicken.
Erbsen und Nudeln unterheben. Nochmals abschmecken. Petersilie hacken und zum Schluss darüber streuen.

„Gutes gelingen und guten Appetit“