

Nudeln mit Erbschen an einer Zitronensosse und Belper Knolle

La Mise en Place:

100 g Rohschinken, 2 Zweiglein Basilikum, 200 g Nudeln, 150 g Erbschen, Zesten und Saft von 1 Zitrone, 1 dl Halbrahm, Pfeffermühle, 1 Belper Knolle,

Die Vorbereitung:

Rohschinken und Basilikum zerzupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Die Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen. Zwei Minuten vor Kochende die Erbschen ins sprudelnde Wasser geben.

Zitronensaft und Halbrahm mit dem Kochwasser in einem Topf sanft aufköcheln und mit Pfeffer bestreuen.

Die Nudeln wieder zugeben, sorgfältig mischen und schön heiss werden lassen.

Die Vollendung:

Die Teigwaren anrichten und die Belper Knolle darüber hobeln. Rohschinken und Basilikum mit den Zitronenzesten über die Pracht streuen.

