



Cremige Erbsenpasta mit Debreziner



30 Min.



leicht



4 Personen



ohne Nüsse



zuckerfrei

Schritt 1

Die Pasta in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen.

Schritt 2

Die Hälfte der Erbsen ([Empfehlung TK Erbsen von clever](#)) öffnet eine externe URL in einem neuen Fenster pürieren. 4 EL Crème fraîche beiseitestellen. Restliche Crème fraîche mit allen Erbsen und dem Zitronenabrieb vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Die Debreziner mit Haut schräg in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne im Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur für einige Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind. Knoblauch in Scheiben schneiden, hinzufügen und kurz mitschwenken.

Zutaten

- ♥ 600 g Pasta (z. B. Gnocchetti Sardi)
- ♥ 400 g aufgetaute TK-Erbsen von clever
- ♥ 250 g Crème fraîche
- ♥ Abrieb von 1/8 Zitrone
- ♥ 3 Stücke Debreziner
- ♥ 1 Esslöffel Pflanzenöl
- ♥ 5 Zehe Knoblauch
- ♥ Kresse
- ♥ Salz, Pfeffer aus der Mühle



ADEG Kochtipp

Die ungeschälten Knoblauchzehen mit etwas Öl 5–7 Minuten rösten, so erhalten sie eine intensivere Note. Anschließend schälen, in Scheiben schneiden und zu den Debrezinern geben.

Schritt 4

Die gekochte Pasta in die Pfanne zu den Debrezinern und dem Knoblauch geben. Die Erbsen-Crème fraîche-Mischung unterrühren. Falls die Sauce zu dick ist, ein paar EL Wasser untermischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Die Pasta anrichten, mit Kresse und der übrigen Crème fraîche garnieren. Mit Pfeffer übermahlen servieren.