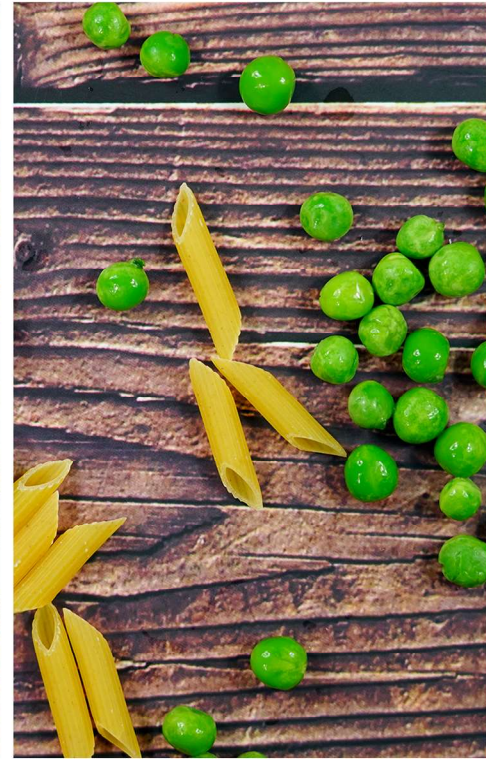




# Sauce Emiliana



## Zutaten

- › 200 g Penne Nudeln
- › 30 g Karotte
- › 200 g TK-Erbesen
- › 1 EL Butter
- › 100 ml Gemüsebrühe
- › 100 ml Sahne
- › 25 g geriebener Parmesan
- › Salz und Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen.

Die Karotte schälen und feine Scheiben hobeln. Diese dann in einer Pfanne mit der Butter andünsten.

Kurz bevor die Nudeln fertig sind die Erbsen mit dazu geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse mit der Brühe und der Sahne ablöschen und kurz köcheln lassen.

Nun die gekochten Nudeln unterheben und alles mit Parmesan mischen und 5-10 Minuten ziehen lassen.

Wer mag kann noch frischen Parmesan beim servieren auf den Teller geben.

