

# Martina & Moritz | Tagliolini mit Erbsen und Schinken

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/03/16/martina-moritz-tagliolini-mit-erbsen-und-schinken/](https://happy-mahlzeit.com/2021/03/16/martina-moritz-tagliolini-mit-erbsen-und-schinken/)

Tagliolini sind feinste Nüdelchen mit einer Breite von 3-5 mm

## Zutaten für 4 Personen:

- Pasta nach dem Grundrezept in feine Bandnudeln geschnitten, alternativ 300 g trockene Pasta
- 300 g blanchierte Erbsen (TK)
- 150 g gekochter Schinken
- 1 Zwiebel
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 1 – 2 kleine Chilischoten
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Prise Zucker
- 30 g Butter
- 30 g frisch geriebenen Parmesan

## Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer tiefen Pfanne oder einem flachen weiten Topf in heißem Öl andünsten. Die Chilischote entkernen, fein würfeln und mitdünsten. Erbsen und fein gehackte Petersilie zufügen. Unter Rühren ca. 5 Minuten dünsten.

Alles würzen, eine Tasse voll davon herausheben und mit dem Mixstab pürieren. Dabei einen Schuss Brühe oder Nudelwasser zufügen, damit eine schöne, leuchtend grüne Creme entsteht.

Den Schinken in cm-breite Streifen schneiden und unter die Erbsen rühren.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen (ca. 2 EL auf 1 Liter Wasser). Die Pasta darin 1 bis 3 – 4 Minuten (je nachdem, ob sie ganz frische oder bereits etwas angetrocknete Pasta) bissfest kochen. Die Pasta abgießen, nicht abtropfen lassen, sondern nass unter die Erbsen geben. Dabei auch das Erbsenpüree, Butter und Parmesan untermischen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 3.6.2017

Episode: Pasta – Am liebsten selbstgemacht