

# Schinken- nudeln

Zutaten für 4 Portionen

300 g Bandnudeln  
100 g Schinkenwürfel  
80 ml Sahne  
200 g Erbsen aus der Dose  
Salz

## Zubereitung

1. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten, 4 Esslöffel Kochwasser entnehmen und beiseite stellen. Die Nudeln abgießen.

2. In einer beschichteten Pfanne die Schinkenwürfel darin knusprig braun ausbraten. Die Hitze darf nicht zu hoch sein, weil der Schinken sonst verbrennt. Die Sahne und 4 Esslöffel vom Kochwasser zum Schinken geben und die Erbsen hineinschütten, umrühren und zugedeckt 3-4 Minuten leicht kochen lassen.

3. Die Nudeln in die Pfanne geben, durchschwenken und erwärmen. Nochmals abschmecken.

## Packliste

1 Gemüsemesser  
1 Schneidebrett  
1 Campingkocher  
1 Topf  
1 Pfanne

## Einkaufsliste

- 1 Packung **EDEKA** Italia Tagliatelle
- 1 Packung **GUT&GÜNSTIG** Schinkenwürfel
- 1 Becher **GUT&GÜNSTIG** Frische Schlagsahne
- 1 Glas **EDEKA** Junge Erbsen extra fein