

## Zitronen-Pasta mit Parmaschinken-Chips aus dem Thermomix®



© Zitronen-Nudeln - Rezepte mit Herz



20 Min.



leicht



4 Portionen

Super schnell, super lecker und mit der Zitrone super frisch

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Linguine
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	TK-Bohnen
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	TK-Erbsen
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	<b>75 g</b>	Parmesan
<input type="checkbox"/>	<b>1/2</b>	Bund Petersilie
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	ganz frische Eigelbe
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	Schmand
<input type="checkbox"/>	<b>4 EL</b>	Oliveöl + 1 TL
<input type="checkbox"/>		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<input type="checkbox"/>	<b>6</b>	Scheiben Parmaschinken (à ca. 10 g)

### Zubereitung

1. Die Nudeln mit Bohnen in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung der Nudeln (ca. 10 Minuten) garen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die gefrorenen Erbsen zugeben und mitgaren.
2. Inzwischen die Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und von einer Hälfte den Saft auspressen. Eine beschichtete Pfanne mit 1 TL Öl ausstreichen. Die Schinkenscheiben glatt hineinlegen und von beiden Seiten in 2-3 Minuten knusprig braten. Auf Küchenpapier legen. Die Petersilie waschen, sehr gut trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen, in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Umfüllen, Mixtopf säubern.
3. Den Parmesan in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Die Eigelbe mit dem Schmand zugeben und alles 20 Sek./Stufe 4 verrühren. 4 EL Öl, den Zitronensaft und die Zitronenschale zugeben und erneut 20 Sek./Stufe 4 unterrühren. Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Nudeln, Bohnen und Erbsen abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Sauce unter Rühren einlaufen lassen und so lange rühren, bis die Nudeln vollständig mit cremiger Sauce überzogen sind. Petersilie zugeben und untermischen. Die Nudeln anrichten und die Parmaschinken-Chips darauf geben.

## Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 730 kcal, 31 g E, 25 g F, 94 g KH