



# Pappardelle mit Erbsen und Minze

Zeit gesamt  
🕒 30min

Zubereitungszeit  
🍲 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Salz                 | 1 EL   |
| Radieschen           | 2 Bund |
| Pappardelle, frisch  | 500 g  |
| Erbsen, tiefgefroren | 400 g  |
| Minze, frisch        | 30 g   |
| Olivenöl             | 2 EL   |
| Frischkäse, natur    | 100 g  |
| Pfeffer, schwarz     |        |
| Zucker               |        |

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, Pürierstab

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Radieschen waschen, das Grün entfernen (siehe Tipp) und Radieschen in dünne Scheiben hobeln (oder schneiden).
2. Pappardelle und Erbsen im kochenden Salzwasser ca. 3 Min. al dente garen. Indes Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Minze in einem hohen Gefäß mit Olivenöl und 5 EL kaltem Wasser pürieren.
3. Pappardelle und Erbsen abgießen, dabei etwas 1 Tasse Kochwasser auffangen und Pappardelle mit Erbsen im Topf tropfnass mit Radieschen, pürierter Minze und Frischkäse verrühren.
4. Je nach gewünschter Konsistenz 100–150 ml Kochwasser dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Pappardelle mit Erbsen, Radieschen und Minze auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Grün der Radieschen kannst du auch mit benutzen: einfach gründlich waschen und mit der Minze pürieren. Es verleiht dem Gericht einen würzig-nussigen Geschmack.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 582 kcal |
| Kohlenhydrate  | 104 g    |
| Eiweiß         | 22 g     |
| Ballaststoffe  | 1 g      |
| Fette          | 7 g      |