

Das Rezept für den Monat August stammt von Pfarrhausfrau Helene Ruckstetter, Marktheidenfeld

### Schinkensauce mit Erbsen

Zutaten für zwei Personen:

1 kleine Zwiebel

1 EL Butter

150 g tiefgekühlte Erbsen

100 g roher Schinken

1/8 l Brühe

Pfeffer, Salz

1 Becher Crème fraîche

50 g Schafskäse, Schnittlauch

Nudeln

Zubereitung:

Die kleine Zwiebel schälen, fein hacken und mit der Butter in einer Pfanne hellbraun rösten. Die aufgetauten Erbsen dazugeben, mit heißer Brühe aufgießen und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Crème fraîche und den in Stückchen geschnittenen Schafskäse dazugeben. Alle Zutaten gut verrühren und bei geringer Hitze noch einige Minuten köcheln lassen. Den Schinken in feine Streifen schneiden und den Schnittlauch kleinhacken, beides zur Sauce geben. Zu guter Letzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und die fertige Sauce über die frischabgeschreckten Nudeln geben.