Penne mit Erbsen-Mascarpone-Sauce bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Penne, 250-300 gr TK - Erbsen (am besten junge Erbsen), 50-100 gr Speckwürfel, 250 gr Mascarpone, 1 mittelgroße Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Spritzer Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser kochen.
Zwiebel würfeln und in einem Topf oder Pfanne in heißem Olivenöl anschwitzen.
Speckwürfel dazugeben und mit anbraten.
Fein gehackten Knobi dazugeben und anrösten.
Erbsen + Mascarpone dazugeben und so lange rühren, bis sich der Mascarpone gut aufgelöst hat und eine sämige Sauce entstanden ist. Aufkochen lassen und dann auf kleiner Flamme kurz köcheln lassen.
Mit Pfeffer, wenig Salz und dem Zitronensaft würzen und abschmecken.
In einer Schüssel Nudeln und Sauce vermengen oder beides separat servieren.