

Erbsencreme Orzo mit Spargelschinken

31.Mai 2023

Für 2 Personen

Zutaten:

- 200g Orzo
- 200g Erbsen
- 125ml Kochcreme
- **100g Berger Spargelschinken**
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- einige Blätter Minze



Zubereitung:

- Orzo nach Packungsangabe kochen.
- Erbsen kochen und eine Handvoll Erbsen zur Seite geben.
- Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und etwas andünsten.
- Schinken würfelig schneiden und anbraten.
- Die Erbsen, Zwiebel, Knoblauch, Kochcreme und die Minzblätter mit einer Küchenmaschine zu einer Creme pürieren.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.
- Orzo mit der Erbsencreme vermischen, die ganzen Erbsen und den Schinken unterheben.

Tipp:

Mit gehackter Minze und Sonnenblumenkernen dekorieren.

Lässt sich wunderbar vorbereiten und am nächsten Tag ins Büro mitnehmen.