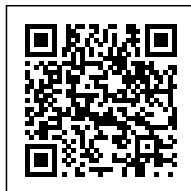
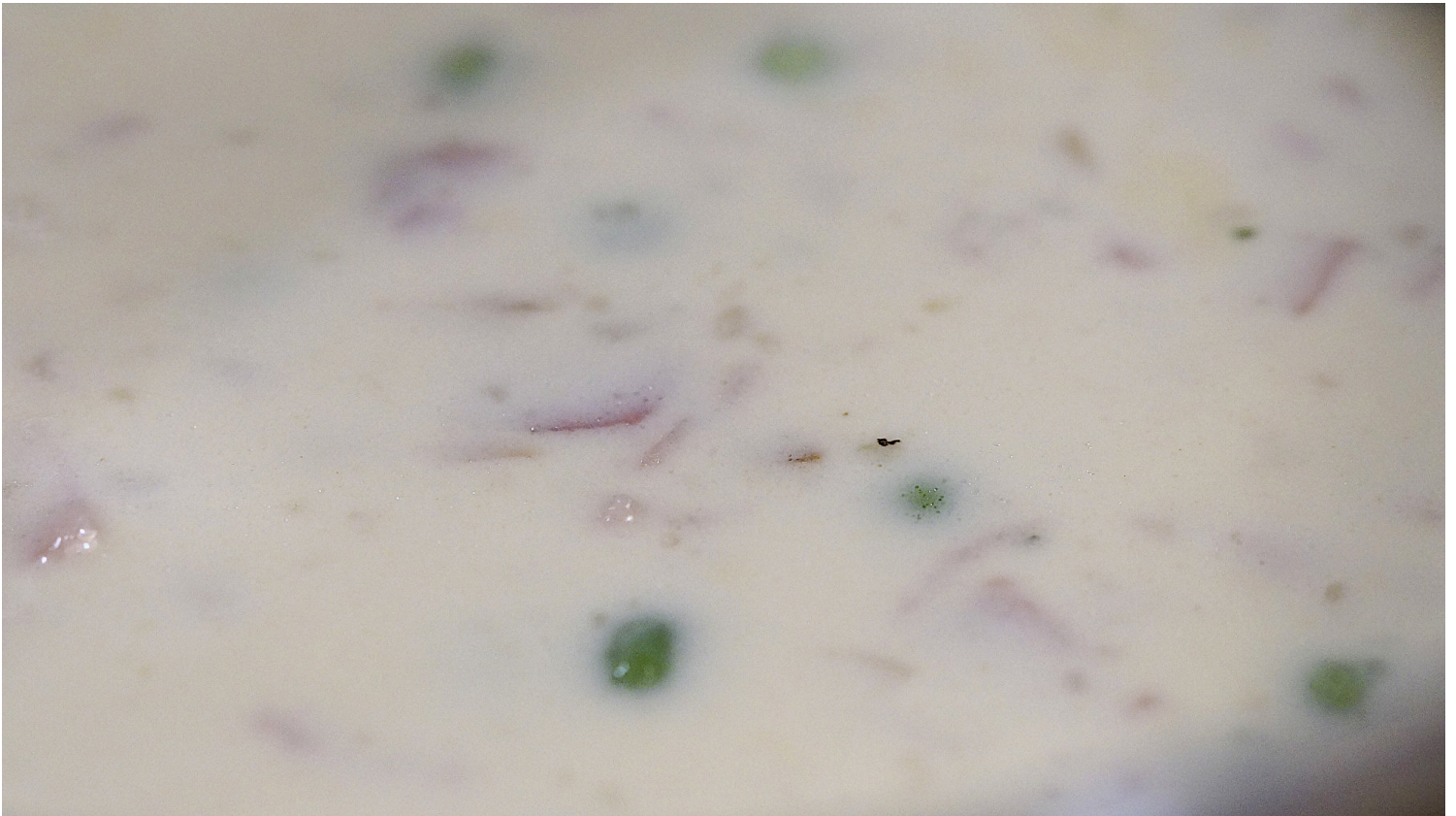


SAHNESESSE MIT SCHINKEN UND ERBSEN



Die Sahnesoße mit Schinken und Erbsen passt wunderbar zu gekochten Tortellini.

Küchengerät: **Thermomix TM 31, Mikrowelle**

Zusätzliche Utensilien: **Messer, Schneidebrett, Kochtopf**

Schwierigkeit: **Einfach**

Portionen: **6**

Zubereitungszeit: **20 Minuten**

Ernährung: **Tierisch**

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 250 g Sahne
- 250 g Milch
- 2 EL Mehl
- 100 g Kochschinken
- 100 g Erbsen
- 1 EL Gemüsebrühenpulver
- etwas Wasser

Zubereitung:

1

Die Zwiebel schälen und kleinschneiden. Falls es TK Erbsen sind, diese zuerst in eine Schüssel geben und etwas Wasser dazugeben. Für **3 Minuten** bei **750 W** in der Mikrowelle erhitzen und anschließend abseihen.

2

Den **Topf** erhitzen und danach erst das Öl zugeben. Die Zwiebel darin dünsten. Anschließend Sahne und Milch zugeben und mit einem **Schneebesen** verrühren. Mehl zugeben und wieder gründlich verrühren.

3

Den Schinken in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Erbsen in den Topf geben. Mit dem **Schneebesen** unterrühren und aufkochen lassen. Das Gemüsebrühenpulver dazu geben und wieder gut unterrühren. Einige Zeit köcheln lassen, damit die Soße **sämig** wird.