

## Pasta mit Salsiccia und Erbsen



### Zubereitungszeit

30 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	410 kcal
Eiweiss:	39 g
Fett:	19 g
Kohlenhydrate:	20 g

### Zutaten für 4 Portionen

400 g	Pasta, z. B. Spaghetti oder Penne Salz
300 g	Erbsen in der Schote oder 100 g Erbsen, ausgelöst
1	Zitrone
1	Zwiebel
0.5 Bund	glattblättrige Petersilie
2	Tessiner Salsicce à ca. 200 g
5 EL	Olivenöl Pfeffer
50 g	Parmesan am Stück

### Zubereitung

1. Pasta in Salzwasser al dente kochen. Erbsen aus der Schote lösen. Zitrone auspressen. Zwiebel und Petersilie hacken. Salsicce längs aufschneiden, Fleischmasse herausdrücken. Im Öl ca. 5 Minuten braten. Erbsen und Zwiebel dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten. Zitronensaft und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige EL Pastawasser zum Fleisch geben. Pasta und Fleisch anrichten. Mit geriebenem Parmesan servieren.