DENNER

Gut & günstig: Farfalle mit Erbsen, Schinken und Rahm für CHF 12.60



Farfalle heisst so viel wie Schmetterlinge und bezeichnet eine bestimmte Teigwarenform. Dieses Pastagericht schmeckt wunderbar cremig und kostet für 4 Personen weniger als 13 Franken.

Die Italiener behaupten ja öfters, wer in der Küche Rahm einsetze, könne schlicht nicht kochen. Was ich schon für Diskussionen zu diesem Thema hatte – ei, ei, ei! Ich kann mich bei diesen Streitgesprächen richtig in Rage reden, da in mir als Halbitalienerin schliesslich zwei Herzen schlagen. Natürlich ist die italienische Küche eine der besten der Welt und so weiter und so fort, aber in der Schweiz haben wir schlicht eine ganz andere Esskultur. Bei uns gehört Rahm genauso in die Küche wie frische Kräuter oder Kartoffeln und ganz ehrlich – was wäre die Welt ohne Zürcher Geschnetzeltes oder Rahmschnitzel mit Nüdeli?

Diese Woche gibt's hier im Denner Blog eines der ganz wenigen italienischen Gerichte, bei denen Rahm einfach dazugehört. Man kennt es als «Cinque P». Meine Version weicht ziemlich vom Original ab, Italiener würden sicher behaupten, ich habe das Gericht «verschweizert», womit sie sogar recht hätten – schliesslich ist in der Küche aber alles erlaubt, was schmeckt. Punto.

- 150 g Vorderschinken
- 200 g Erbsen, gefroren
- 0,5 dl Weisswein
- 3 dl Halbrahm
- ½ Zwiebel, gerieben
- Die Hälfte einer kleinen Knoblauchzehe, gepresst
- Frischer Peterli, gehackt
- 4 EL Parmesan, geraffelt
- ½ EL Mehl
- Salz und Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch in etwas Bratbutter dünsten, bis die Zwiebel schön glasig ist.
2. Schinken dazugeben, kurz mitbraten
3. Mit Mehl bestreuen, 1–2 Minuten weiter braten, danach mit Weisswein ablöschen, Erbsen hinzugeben und nochmals 2 Minuten köcheln, bis der Weisswein fast komplett verdampft ist.
4. Halbrahm und frische Petersilie hinzugeben, auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Wichtig: kontrollieren,

ob die Erbsen am Schluss gar sind.

5. Als Finish den Parmesan einrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die «al dente» gekochten Farfalle geben.

Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten