

# Bunte Nudelpfanne

1 P. Zöpfli-Nudeln (250 g)  
Salz  
200 g Erbsen (TK)  
4 Tomaten  
200 g Gekochter Schinken  
1 Dose Maiskörner (285 g EW)  
50 g Butterschmalz  
Pfeffer  
30 g Parmesan  
1 Bund Basilikum  
1 P. Béchamelsauce (250 g)  
1 Bund Basilikum

Nudeln nach Anweisung in reichlich Salzwasser garen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen hinzufügen. Nudeln und Erbsen abgießen und gründlich abtropfen lassen.

Die Tomaten blanchieren, abschrecken, häuten und vierteln. Den Schinken in Streifen schneiden, den Mais abtropfen lassen.

In einer Pfanne das Butterschmalz sehr heiß werden lassen. Darin die Nudeln und Erbsen in 4 Minuten knusprig braten. Tomaten, Mais und Schinken unterheben, heiß werden lassen. Alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Parmesan reiben, Basilikum von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Béchamelsauce in einem Topf erhitzen und den Käse unter Rühren darin schmelzen.

Die Nudelpfanne mit dem Basilikum bestreuen und mit der Sauce servieren.