

ERBSEN UND TIROLER SPECK

ERBSEN UND TIROLER SPECK

Manchmal braucht man eine schnelle Beilage - das Fleisch ist schon fertig, vielleicht ist es bei euch ja auch so ein Sonntags-Bratenrest wie hier bei mir. Wie wäre es da mit ein paar Erbsen? Klingt unspektakulär? Muss es nicht sein - Erbsen und Tiroler Speck in etwas Butter geschwenkt schmecken wunderbar und der Zeitaufwand liegt lediglich bei 10-12 Minuten.



Zutaten als Beilage für 2-3 Personen:

150g TK-Erbsen

5 Scheiben Tiroler Speck

1 EL Butter

Pfeffer & Salz

100ml Wasser

Zubereitung:

Den Speck grob in Streifen schneiden und ohne Fett in der beschichteten Pfanne von jeder Seite 1

Minute scharf anbraten. Den Speck aus der Pfanne nehmen, die aufgetauten Erbsen und das Wasser hinein geben, eine Prise Salz zufügen und 5 Minuten in der offenen Pfanne kochen – danach sollte das Wasser auch verdampft sein. Den Speck zurück in die Pfanne geben, die Butter zufügen, alles gut vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Fertig!

