



## Erbsen mit Schinken

### Zubereitung

Den Fettrand vom Schinken abscheiden und fein wiegen, Zwiebel ebenfalls feinhacken. Beides in einer Pfanne bei schwacher Hitze mit Bona Öl glasig braten. Die Erbsen dazugeben, gründlich miteinander vermischen. Mit der heißen Brühe aufgießen, mit frisch gemahlenem Pfeffer und wenig Salz würzen. Einen Deckel auf die Pfanne geben und noch 10 Minuten dünsten lassen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und mit ein wenig Bona Öl zu den Erbsen geben. Weitere 5 Minuten in der offenen Pfanne einkochen lassen. Wenn nötig nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

**Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Nicole Sandrießer.**

### Zutaten

4 Personen

1 kg junge Erbsen

3 Scheiben roher Schinken (je 50 g)  
mit Fettrand

1 Zwiebel

Bona Öl

1/8 l Fleischbrühe (Würfel)

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 min