Manche Leserin und manchen Leser, so höre ich, schrecken die ausführlichen Rezepte hier davon ab, sie nachzukochen. Sie wünschen, ich spiele – deshalb hier also ein ultrakurzes Rezept für ein leckeres Gericht mit grünen Nudeln und Schinken und Erbsen in Sahnesoße – das nach einem mir persönlich unbekannten Alfredo benannt ist.

Du brauchst für zwei Personen 400 g grüne Bandnudeln (Tagliatelle verdi). Setz 200 ml Milch in einer weiten Pfanne auf und wirf eine geschälte Knoblauchzehe hinein. Lass die Soße ca. 10 min simmern bis sie lecker nach Knoblauch riecht. Schneide 100 g gekochten Schinken in Würfel und gib sie dazu. Dann eine gute Handvoll TK-Erbsen. Wenn die Erbsen aufgetaut sind, verfeinere die Soße mit ca. 50 ml Sahne. Würze mit Salz und reichlich schwarzem Mühlenpfeffer. Koch die Nudeln paralel dazu nach Anweisung. Gib sie zur Soße in die Pfanne und rühr alles durch. Servier das Gericht in der Pfanne und stell frisch geriebenen Parmesan dazu. Das war’s.