

## ERBSEN MIT SCHINKEN

---

### Zutaten 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 50g Butter
- 250g Schinkenscheiben
- 750g frische grüne Erbsen
- 2-3 EL Wasser
- 1 TL Honig
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2-3 EL [Kerbel](#)
- Minze
- Salz
- 1 TL [Wilder Pfeffer](#)
- Saucenhalbrahm, nach Belieben

Erbsen aus den Hülsen lösen. Die fein geschnittenen Zwiebeln kurz in Butter dünsten. Die in Streifen geschnittenen Schinkenscheiben begeben. Sobald die Zwiebeln eine braune Farbe annehmen die Erbsen und das Wasser dazugeben und den Honig und fein gehackten Kräuter darunter mischen. Die Erbsen unter gelegentlichem Rühren bissfest kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Saucenhalbrahm verfeinern. Anstelle von Schinken kann auch Speck verwendet werden.

