

## Pasta a la Carbonara Con Salmone

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Lachsfilet
100	Gramm	Bacon, in feinen Streifen
3		Ei(er)
200	Gramm	Schlagsahne
80	Gramm	Parmesan, fein gerieben
1		Zwiebel(n), fein gehackt
2		Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
500	Gramm	Nudeln (z.B. Spaghettini)
		N. B. Schnittlauch, in Röllchen
		N. B. Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
		Olivenöl

### Anleitung:

Cremige Nudelsauce mit Lachsfilet. Lachs waschen, trockentupfen und grob würfeln. Speckstreifen grob zerkleinern. Die Eier mit der Sahne und dem Parmesan in einer Schüssel glatt rühren, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln zubereiten.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und glasig dünsten. Lachs zufügen und kurz anbraten. Herd ausschalten bzw. auf kleinste Hitzstufe einstellen, denn die Pfanne soll nur noch warm gehalten werden.

Speck in einer anderen Pfanne kross braten. Sahnemischung zum Lachs geben und nur erwärmen, keinesfalls kochen. Mir reicht dazu die Resthitze des Herds. Nudeln zugeben und alles kurz durchschwenken.

Anrichten, den krossen Speck erst im letzten Moment daraufgeben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe