

Grüne Tagliatelle - Carbonara

Kategorien: Hauptspeise, Nudeln, Teigwaren, Fleisch

Zutaten für: 2 Portionen

250	Gramm	Gruene Tagliatelle
100	Gramm	Geraeuchter Bauchspeck
50	Gramm	Gekochter Schinken
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
200	ml	Sahne
2		Eigelb
50	Gramm	Parmesan, frisch gerieben
1/2	Bund	Schnittlauch, fein Geschnitten Pfeffer Muskat Olivenoel

Anleitung:

Die gruenen Tagliatelle in sprudelndem Salzwasser bissfest kochen, dann abgiessen.

Bauchspeck und Schinken in feine Streifen schneiden. Zwiebel fein wuerfeln und mit gehacktem Knoblauch in Olivenoel anbraten. Speck und Schinken zugeben. Wenn der Speck ausgebraten ist und die Zwiebeln glasig sind, die fluessige Sahne zugeben, einmal aufkochen lassen. Eigelb mit Parmesan vermischen, den Topf vom Herd ziehen und Ei-Kaese-Mischung unter die heisse Sahne geben, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren. Sauce unter die Nudeln mischen.