

Spaghetti Carbonara



Zutaten für 4 Portionen:

- 400g Saghetti Nudelwerkstatt List (Weizen oder Dinkel)
- 300g Geselchtes Fleisch vom Hühnerhof List
- 300g Pilze (z.B. Champignons)
- 2 - 3 Cremefine zum Kochen
- 125g geriebener Käse (z.B. Mozzarella)
- 1 EL geriebener Parmesan
- 2 Eier vom Hühnerhof List
- 1 EL Suppenwürze
- 1 TL Knoblauchgranulat

Öl zum Braten
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

Schritt 1:

Nudeln in reichlich siedendem Wasser nach Packungsanleitung kochen und anschließend abgießen.

Schritt 2:

In der Zwischenzeit das bereits gekochte Geselchte klein schneiden (z.B. in der Küchenmaschine häckseln), Pilze putzen und in Scheiben schneiden und die Eier mit einer Gabel verrühren.

Schritt 3:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Geselchte darin scharf anbraten. Die Pilze hinzugeben und kurz mitbraten bis die Pilze weich sind.

Schritt 4:

Anschließend die Cremefine und danach die Eier begeben und alles gut verrühren. Die Suppenwürze einrühren und die Soße ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 5:

Danach den Käse einrühren, mit Knoblauchgranulat, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz einkochen lassen.

Schritt 6:

Gekochte Nudeln zur Soße geben, kurz durchschwenken und servieren.