



Bärlauch Carbonara

Der Pasta-Klassiker Spaghetti alla Carbonara lässt sich auf vielfältige Weise variieren, auch mit vegetarischen Varianten. Die Grundlage ist immer dieselbe: Eigelb, Rahm und geriebener Käse werden zusammen verquirlt und unter die heißen Spaghetti gemischt. Anstelle des Specks, wie im Original-Rezept, lässt sich die Sauce mit anderen, vorzugsweise kräftigen Zutaten ergänzen, z.B. mit Bärlauchpesto und Peperoncino.

Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghetti
1	Ei
5cl	Vollrahm (ca. 3 El)
3Tl	Basilikum-Pesto
2-3cm	Peperoncino
30g	Sbrinz
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen.

Ei und Vollrahm zusammen verquirlen. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen. Schote zu schmalen Streifen schneiden. Sbrinz reiben und 20g davon zusammen mit der Schote unter die Sauce mischen. Mit Pfeffer abschmecken.

Spaghetti abgießen, Herdplatte ausschalten. Pfanne kurz heiss ausspülen und halb auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen. Spaghetti wieder in die Pfanne geben, Sauce darübergießen. Mit zwei Gabeln gut vermischen, bis die Sauce etwas bindet. Nicht zu heiss werden lassen, sonst stockt das Ei.

Spaghetti anrichten und dem Rest des Sbrinz bestreuen. Nach Belieben etwas Pfeffer darüber mahlen.

Mangels frischem Bärlauch hab ich die Spaghetti mit Portulak garniert.



