

Penne Carbonara

Zutaten für 2 Personen:

300 g Penne oder Spaghetti

Salz

Olivenöl

Speck, ca. 50 g

200 ml Milch

1 Ei

15 g geriebenen Parmesan

Peperonipulver

schwarzer Pfeffer

Salz

Schnittlauch



1. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
2. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Hitze erwärmen.
3. Inzwischen ca. 15 g Parmesan reiben.
4. 200 ml Milch, 1 Ei und den geriebenen Parmesan verquirlen.
Mit Salz, Pfeffer und Peperonipulver würzen, Schnittlauch zugeben und mischen.
5. Nun in das kochende Wasser Salz und Nudeln geben.
6. Parallel dazu in der Pfanne den Speck leicht anbraten.
7. Die Nudeln, al dente gekocht, in ein Sieb abgießen, in die Pfanne zum Speck zugeben und mischen.
8. Dann die verquirlte Milch/ Parmesan- Mischung in die Pfanne geben und unterrühren. Achtung: nicht zu warm werden lassen, sonst gerinnt das Eiweiß und es gibt Klumpen.

Sofort servieren und frisch gemahlen Parmesan zugeben.