

# Italienische Rezepte

## Carbonara Sauce Mit Grünen Tagliatelle

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Hauptspeise, Teigwaren, Nudel, Italien

---

250 g	grüne Tagliatelle	50 g	Parmesan, frisch gerieben
100 g	geräucherter Bauchspeck	1/2 Bund	Schnittlauch, fein
50 g	gekochter Schinken		- geschnitten
1	Zwiebel		Pfeffer
1	Knoblauchzehe		Muskat
200 ml	Sahne		Olivenöl
2	Eigelb		

---

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

Für die Sauce: Bauchspeck und Schinken in feine Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln und mit gehacktem Knoblauch in Olivenöl anbraten. Speck und Schinken zugeben.

Wenn der Speck ausgebraten ist und die Zwiebeln glasig sind, die flüssige Sahne zugeben, einmal aufkochen lassen. Eigelb mit Parmesan vermischen, den Topf vom Herd ziehen und Ei-Käse-Mischung unter die heisse Sahne geben, mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Sauce unter die Nudeln mischen.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.