

Spargel-Carbonara

Zubereitung

Speckwürfel bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten. (Bei durchzogenem Speck ist dazu kein Öl nötig.) Kaltstellen.

Eier in einer Schüssel verquirlen, Obers und Parmesan unterrühren.

Spargel waschen, bei Bedarf (bei weißem Spargel) schälen und die Enden abschneiden. In mundgerechte Stücke schneiden und gemeinsam mit der Pasta bissfest garen.

In der Zwischenzeit die Eirmischung mit den Speckwürfeln langsam erhitzen, bis die Sauce leicht andickt.

Spargel und Pasta abgießen, das Kochwasser auffangen, die Sauce untermischen. Die Konsistenz kann man mit dem Kochwasser korrigieren.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Ein Schuss Spargelwasser macht das Gericht besonders cremig und verbindet die Zutaten wunderbar.



Wow Phochiangrak | Pixabay

Zutaten für 4 Personen

- 400g Pasta nach Wahl (z.B. Spaghetti)
- 500g weißer oder grüner Spargel
- 100g Speckwürfel
- 3 Eier
- 100g frisch geriebener Parmesan
- 1/8 Liter Obers
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer