

## Bärlauch Carbonara

---

02.Mai 2022

Hier die Zutaten für 2 Personen:

### **150g Traditions Beinschinken**

250g Bandnudeln

2 Dotter

60g Parmesan

120g Bärlauch

Salz, Pfeffer, Muskat

etwas Butter für die Pfanne

und Kochwasser der Nudeln

### **Zubereitung:**

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Das Wasser dann nicht wegleeren, denn damit pürieren wir den Bärlauch

Den Schinken klein schneiden.

Den Bärlauch reinigen und grob zusammenschneiden und mit etwas Kochwasser der Nudeln fein pürieren. Das Wasser hat genug Stärke und bindet somit die Sauce. Achtet darauf, dass es nicht zu flüssig wird.

Die Eier trennen, und den Parmesan reiben. Dotter mit Parmesan und der Bärlauchcreme gut vermengen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Schinken gut anbraten, das Röstaromen entstehen.

Die Bandnudeln dazugeben, gut vermengen und mit der Dottermasse übergießen, kurz umrühren und dann kann auch schon serviert werden. Sollte die Creme zu dick sein, einfach noch etwas Kochwasser dazu geben.

Mit reichlich Parmesan bestreuen und fertig.

