

Bayerische Carbonara mit Speck und Bergkäse



Zutaten (für 4 Personen)

500 g Spaghetti oder Linguine
4 Eier (L)
100 g kräftiger Allgäuer Bergkäse, gerieben
200 ml bayer. Sahne
200 g geräucherter Bauernspeck, gewürfelt
1 EL bayer. Butter
1 Knoblauchzehe, gerieben
Salz, Pfeffer, frisch gemahlen

Außerdem:

1 Bund Schnittlauch, feine Röllchen
eine Handvoll essbare Blüten
etwas Bergkäse, gerieben



Zubereitungszeit
25 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen. Eier mit geriebenem Bergkäse und Sahne verquirlen. Die Speckwürfel in etwas Butter anbraten, aus dem Fett nehmen und beiseite stellen. Den Knoblauch im Speckfett kurz anschwitzen lassen.
2. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Eier-Sahne-Käsemasse dazugeben und rühren, bis die Sauce cremig wird. Falls sie zu sehr andickt, etwas Nudelwasser zugeben. Eventuell die Pfanne nochmal kurz auf den Herd stellen, dabei aufpassen, dass das Ei nicht gerinnt. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
3. Pasta mit der Sauce auf Teller verteilen und mit dem Speck, Schnittlauch, Blüten und etwas geriebenem Bergkäse servieren.

Tipp: Wer es noch würziger mag, gibt ca. 200 g gut abgetropftes Sauerkraut mit in die Pfanne und lässt das Ganze ca. 3-4 Minuten rösten.