

Rezept

Bärlauch-Carbonara

Ein Rezept von Bärlauch-Carbonara, am 14.04.2026

Zutaten

200 g Spaghetti	Salz
25 g Bärlauch-Pesto	100 g Speckwürfel
100 g Sahne (30 % Fett)	30 g Milch (3,5 % Fett)
1/2 TL gemahlener Pfeffer	1 Prise geriebene Muskatnuss
50 g geriebener Parmesan	2 Eier (Größe M)
2 Bärlauchblätter oder frisches Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanweisung garen. In der Zwischenzeit Bärlauch-Pesto in einer Pfanne erhitzen. Speckwürfel dazugeben und kurz mitbraten.

2. Sahne, Milch, Pfeffer, Muskat und die Hälfte des Parmesans in einer separaten Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und unter das Pesto rühren. Pfanne vom Herd nehmen, Eier hineinschlagen, verrühren und leicht stocken lassen. Anschließend Nudeln abgießen und unterheben.

3. Mit restlichem Parmesan und Bärlauchblättern garnieren und servieren.