

## Rezept

# Carbonara

Ein Rezept von Carbonara, am 18.12.2025

## Zutaten

1	Zwiebel	1	Knoblauchzehe
<b>150 g</b>	gekochter Schinken	<b>1 EL</b>	Olivenöl
<b>1 EL</b>	Tomatenmark	<b>1 EL</b>	Mehl
<b>300 ml</b>	Milch	<b>75 g</b>	Sahne
	Salz		Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Schinken ebenfalls würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Schinken und Tomatenmark mitbraten, dann unter Rühren mit einem Sieb das Mehl einstreuen.
3. Milch und Sahne zugeben und alles unter Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.