

## Rezept

# Carbonara mit Räuchertofu

Ein Rezept von Carbonara mit Räuchertofu, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Spaghetti oder Linguine	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>80 g</b> Räuchertofu	<b>70 g</b> Hartkäse
<b>1</b> Ei	<b>70 g</b> Sahne
Pfeffer	<b>1 EL</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

---

2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Räuchertofu ebenfalls fein würfeln. Den Käse reiben, mit Ei und Sahne verrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, Zwiebel und Tofu darin anbraten. Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Dann die Nudeln dazugeben und in der Pfanne schwenken. Die Eiermischung darübergießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis sie ganz leicht stockt, aber noch cremig ist. Pasta mit Salz und Pfeffer würzen, auf zwei Teller verteilen und servieren.