

Rezept

# One-Pot-Pasta Carbonara

Ein Rezept von One-Pot-Pasta Carbonara, am 26.04.2024

## Zutaten

### Zutaten:

<b>25 g</b> Speckwürfel	<b>125 g</b> Dinkel-Spaghetti
<b>100 g</b> Sahne (laktosefrei)	<b>½ Bund</b> Schnittlauch
<b>15 g</b> Parmesan	<b>1</b> Ei (M)
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 24 g F, 19 g EW, 46 g KH

## Zubereitung

1. Den Speck in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett auslassen und knusprig braten. Mit 250 ml Wasser aufgießen und alles aufkochen. Die Spaghetti mittig brechen und so in den Topf geben, dass die Nudeln komplett mit Flüssigkeit bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze 5 Min. offen kochen lassen, dann die Sahne unterrühren und die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. Dabei regelmäßig umrühren und bei Bedarf Wasser nachgeben (bis zu 100 ml).
2. In der Zwischenzeit den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Parmesan reiben. Ei mit Parmesan, Salz und Pfeffer verquirlen. Den Eier-Mix in die Pasta einfließen lassen, gut untermischen und so lange rühren, bis das Ei binden. Die Pasta nochmals abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu passt ein Blattsalat.