

Rezept

Pasta mit Kräuter-Carbonara

Ein Rezept von Pasta mit Kräuter-Carbonara, am 09.06.2026

Zutaten

500 g lange dünne Nudeln (z. B. Spaghetti oder Linguine)	Salz
1/2 Bund Basilikum	100 g roh geräucherter Schinken (in dünnen Scheiben)
2 sehr frische Eier (Größe M)	je 3-4 Stängel Zitronenmelisse und Petersilie
50 g frisch geriebener Parmesan	50 g Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Eine Servierschüssel in den Backofen stellen und den Ofen auf 70 Grad (Ober- und Unterhitze oder Umluft) vorheizen. Für die Nudeln in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe al dente kochen.
2. Schon während das Wasser heiß wird, den Schinken vom Fettrand befreien und in schmale Streifen schneiden. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken.
3. Pastateller in den Ofen stellen und kurz vorwärmen. Die Schüssel herausnehmen und darin Eier, Sahne und Käse miteinander verrühren. Den Schinken und die Kräuter untermischen und die Carbonara mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und sehr heiß zur Eiermischung geben. Beides so lange miteinander verrühren, bis die Eiermischung zu stocken beginnt. Auf Teller verteilen und servieren. Dazu am besten noch mehr frisch geriebenen Parmesan reichen.