

Rezept

Pasta mit Kräuter-Carbonara

Ein Rezept von Pasta mit Kräuter-Carbonara, am 19.09.2025

Zutaten

500 g lange dünne Nudeln (z. B. Spaghetti oder Salz

Linguine)

100 g roh geräucherter Schinken (in dünnen

Scheiben)

1/2 Bund Basilikum je 3-4 Stängel Zitronenmelisse und Petersilie

2 sehr frische Eier (Größe M)50 g Sahne50 g frisch geriebener ParmesanPfeffer

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.