

Fussili mit Spargelcarbonara



Zutaten (4 Personen):

400 g Fussili
500 g grüner Spargel
200 g Schinkenwürfel
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
150 ml Sahne
4 Eigelb
1 handvoll Kerbel oder Petersilie

Zutaten:

Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die Enden abschneiden. Die Stangen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Fussili nach Packungsanleitung kochen und abgießen. Dabei 150 ml Nudelwasser auffangen und Beiseite stellen.

Unterdessen eine Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin anbraten. Die Zwiebeln zufügen und 5 Minuten anschwitzen.

Im Anschluss den Spargel zufügen und 5 Minuten mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne und Nudelwasser zugeben und alles kurz aufkochen. Das Eigelb mit etwas Kochflüssigkeit verquirlen und diese in die Soße einrühren ohne, dass diese zu kochen beginnt. Zuletzt die heißen Nudeln unterheben.

Die Pasta auf Tellern verteilen. Petersilie beziehungsweise Kerbel waschen, trockentupfen, fein hacken und über die Pasta streuen.

Nährwertangaben: 616 kcal p.P, 77 g KH p.P.