

Nudeln mit einer Zucchini-Trüffel-Carbonara *Die edle Variante der Carbonara!*

La Mise en Place:

2 EL Reibkäse, 2 Eigelb, ½ dl Halbrahm, Pfeffermühle, 1 Msp. Chili, 1 Msp. Cayenne, 1 kleiner Zucchini, 150 g Nudeln, Butter, 4 EL Trüffelcarpaccio

Die Vorbereitung:

Den Käse fein reiben. Die Eigelb mit Halbrahm, Käse, Pfeffer, Chili und Cayenne verrühren. Den Zucchini in feine Stifte schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Die Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgießen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und den Zucchini darin vier Minuten braten, ohne Farbe annehmen zu lassen.

Die Ei-Mischung zugeben und die Nudeln unterziehen. Mit Pfeffer bestreuen und zwei Minuten leicht rührbraten.

Die Vollendung:

Zum Schluss mit Trüffelcarpaccio adeln – ein Traum!

