Bärlauch-Spaghetti mit Rohschinken

La Mise en Place:

1 Bund Bärlauch, 2 Eigelb, 1 dl Halbrahm, Parmesan, Pfeffermühle, Curry, 50 g Rohschinken, 180 g Spaghetti oder Linguine, Olivenöl, Parmesan

Die Vorbereitung:

Den Bärlauch fein hacken. Eigelb und Halbrahm gut verquirlen, geriebenen Parmesan und Bärlauch unterziehen und die Masse mit Pfeffer und einem Hauch Curry würzen. Rohschinken würfeln.

Die Zubereitung am Herd:

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und den Rohschinken darin knusprig braten.

Die Vollendung:

Das abgeschöpfte Spaghettiwasser unter die Bärlauchmischung rühren. Zu den Teigwaren geben und nur noch warm werden lassen.

Die Spaghetti anrichten und mit Rohschinken bestreuen. Dazu Parmesan reichen.

Alternativen und Varianten:

Statt Rohschinken Kochschinken oder Speckwürfelchen anbraten.