

Spaghetti aus roten Linsen mit einer grünen Gemüse-Carbonara

La Mise en Place:

60 g Pecorino, 3 Eigelb, ½ dl Milch, 1 kleinsten Zucchini, 50 g Brokkoli, 1 Zweiglein Minze, 140 g Spaghetti aus roten Linsen, Olivenöl, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Den Pecorino reiben. Die Eigelb mit der Milch und *1/3 des Pecorino* vermischen. Zucchini und Brokkoli in kleine Stücke schneiden. Vom Minzezweiglein die Blättchen zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei 2 EL Kochwasser abschöpfen.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin anbraten, allenfalls etwas Kochwasser zufügen. Mit den Spaghetti vermischen.

Vom Herd ziehen und die Eier-Milch-Käse-Mischung sowie das Kochwasser unterziehen. Restlichen Pecorino und Minze dazu geben und ebenfalls gut durchmischen.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer verfeinern und servieren.

Alternativen und Varianten:

Statt Pecorino Bärlauchkäse oder Belper Knolle verwenden.

