

Spargel Carbonara

Zutaten:

- 350 g Spargel
- 4 Scheiben Bauchspeck
- 50 g Parmesan
- 5-6 Eier (je nach Größe)
- Nudeln nach Wahl

Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser weichkochen.

Die Holzenden des Spargels abbrechen und in ungefähr gleich große Stücke wie die Nudeln schneiden. Die Eier trennen, das Eigelb in eine Schüssel geben und das Eiweiß in einer separaten Schüssel aufbewahren. Nun den Käse in die Schüssel zu dem Eigelb reiben. Den Bauchspeck in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten und mit etwas Pfeffer würzen. Der Bauchspeck ist fertig, wenn er goldbraun und knusprig ist. Den Spargel für ca. 3 Minuten zu dem Bauchspeck in die Pfanne geben. Die Nudeln abtropfen lassen und dabei eine Tasse stärkehaltiges Kochwasser zurück. Geben Sie nun auch die Nudeln mit in die Pfanne und verrühren alles gut miteinander. Nehmen Sie die Pfanne nun vom Herd und lassen dies etwas (für ca. 2 Minuten) abkühlen. Das zurückgehaltene Kochwasser in die Pfanne geben und umrühren. Das Ei mit Hilfe des Kochwassers in der Pfanne fertig garen lassen.

Nun kann das Essen serviert werden. Nach Wunsch noch etwas Parmesan über das fertige Gericht reiben.