



AEG

Spaghetti Carbonara für Pasta

- 200g Hamburgerspeck
- 2 St Jungzwiebel 1 Schalotte
- ¼ Suppenbouquet
- 750 ml Schlagobers
- 750ml Wasser
- 3 Frische Bio Dotter
- 50g Mascarpone oder Creme Fraiche
- 1 Zweig Oregano 5-6 Blatt Petersilie
- 500g Spaghetti/ Pasta am besten Barilla Hartweizengrieß

Speck, Jungzwiebel und Schalotte in feine Streifen oder beliebig kleine Stücke schneiden- Die Nudeln mit dem Schlagobers und dem Wasser in ein GN Blech geben und würzen, das Suppenbouquet geschält darauf reiben, Zwiebeln dazu geben- darauf achten das die Nudeln gut bedeckt sind da Sie sonst verbrennen können. Wichtig den Speck oben zum Beschweren draufgeben. In den vorgeheizten MDG 210 C° Feuchtgaren nieder (Intervalldampf) auf einen Gitterrost stellen. Garzeit 20min bei das GN Blch zu kochen beginnt plus die Zeit der Nudeln (meist 8-10min). Anschließend den Dotter, die Mascarpone und die frisch gehackten Kräuter einrühren, nochmal abschmecken und anrichten. Wer möchte kann noch etwas Parmesan und Olivenöl drüber geben. Rucola leicht mariniert passt auch prima dazu und gibt ein tolles Farbenspiel.

Notizen:



Markus Grillenberger / Kochkurse / Foodstyle
office@markusgrillenberger.com | +43 664 /52 98 661 | www.markusgrillenberger.com

*köstlich
unterhaltsam.*