

Spaghetti Carbonara

Ein Gericht aus der italienischen Küche mit besonders süßer Note: In diesem Rezept wird Spaghetti Carbonara mit Honig-Pinienkernen verfeinert. Diese delikate Fusion aus cremiger Textur, knusprigem Biss und einer besonders milden Süße eignet sich ideal für einen besonderen Abend oder Anlass!

Serves: 2

Rezept herunterladen

Zutaten

- 150 g Spaghetti
- 70 g Pecorino
- 100 g Salsiccia
- 3 Bioeigelb
- 1 EL Pinienkerne
- 1 EL Honig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Schritt 1

Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti darin nach Packungsangaben al dente garen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit den Pecorino fein reiben. Die Salsiccia fein würfeln, in einer Pfanne anbraten und auf einen Teller geben. Den Bratansatz mit einer Kelle Spaghetti-Kochwasser ablöschen, vom Pfannenboden lösen, aufkochen und in eine Schüssel gießen. Den Pecorino in die heiße Flüssigkeit rühren, dann die Eigelbe unterrühren.

Schritt 3

Die Spaghetti abgießen und tropfnass in die heiße Pfanne geben. Die Pecorino-Eigelb-Mischung darüber gießen, gut durchschwenken und cremig binden, die Pasta dabei nicht mehr kochen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Pinienkerne in einer Pfanne mit dem Honig karamellisieren.

Schritt 5

Die Spaghetti Carbonara mithilfe einer Zange zu Nestern drehen und auf zwei vorgewärmten Pasta-Tellern anrichten.

Schritt 6

Die gebratene Salsiccia und die Honig-Pinienkerne darauf verteilen und servieren.

Genussfreunde aufgepasst!

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück
€ 39,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei
€ 22,99
€ 23,95 - € 27,37