



CARBONARA-ORECCHIETTE

von Heike Schoon



ZUTATEN für ca. 3-4 Portionen

300 g Orecchiette*
150 g Speck oder Pancetta (gewürfelt)
150 g Erbsen (TK oder frisch)
2 Eier
80-100 ml Sahne
50 g geriebener Parmesan oder Pecorino

1 kleine Knoblauchzehe, in Scheiben (optional)
Regenbogen Pfeffer* (reichlich!)
Meersalz (vorsichtig, Speck + Käse sind salzig)
etwas Pizza & Pasta Öl*, alternativ Griechisches Olivenöl*
frische glatte Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

Orecchiette in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. 1 Tasse des Kochwassers für später aufheben.

Währenddessen in einer großen Pfanne den Speck in etwas Pizza & Pasta Öl knusprig auslassen.
Optional Knoblauch kurz mit braten, dann ggf. wieder rausnehmen, bitte nicht braun werden lassen..

Nun die Erbsen zum Speck geben und 2-3 Minuten mit braten.

Eier, Sahne und Käse verrühren und mit reichlich Regenbogen Pfeffer würzen.

Pfanne vom Herd ziehen und die Orecchiette mit einer Schöpfkelle direkt aus dem Topf in die Pfanne geben (ohne Kochwasser).

Jetzt den Eier-Sahne-Mix unterrühren und einen Schluck Kochwasser dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Nochmal final mit Regenbogen Pfeffer und ggf. minimal Meersalz abschmecken.

Die Orecchiette mit etwas frischer Petersilie heiß servieren!

Tipp:

Die Saucen-Konsistenz kann der Menge des zugegebenen Kochwassers gesteuert werden.

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz