

# Penne Carbonara

Nudel-Gerichte » Penne

## Zutaten (4 Personen)

- » 300g Penne
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Frühstücksspeck
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 75g Parmesan
- » 3 Ei(er)
- » 3 EL Schlagsahne
- » Muskat
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Anschließend abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Inzwischen Speck fein würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. 50g Parmesan fein reiben. Speck in einer Pfanne ohne Fett kross auslassen. Knoblauch zufügen und goldgelb braten. Eier mit Sahne und geriebenem Parmesan verschlagen. Pfanne vom Herd nehmen und die Sahne -Ei-Masse unter ständigem Rühren zugießen. Mit Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Mit den Nudeln vermengen.

3. 25g Parmesan hobeln. Nudeln in tiefen Tellern anrichten und mit Käsehobel bestreut servieren. Mit krossen Speckscheiben und Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 590kcal/E24g/F31g/KH54g pro Portion

angelegt am: 10.05.2005

Rezept-Nr: 1933

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke