

Kochen mit Klaus

Nudelsalat Carbonara

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 3 Eier, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Pfeffer, Salz, 200 g Schinkenwürfel
- 30 g Rucola, 500 g Miracle Whip Balance, 1 kl. Dose Erbsen, Milch,
- 100 g gerieb. Parmesan, Schnittlauch, Schnittlauch, Petersilie,
- 280 g Hörnchennudeln, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Am Vortag Nudeln nach Angabe kochen. Eier hart kochen, abschrecken u. pellen. 2 Eier klein würfeln, das andere längs vierteln. Zwiebeln klein, Knobi fein würfeln. Schinkenwürfel mit Butter in einer Pfanne knusprig auslassen, $\frac{1}{3}$ herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi mitdünsten. Pasta nach Angabe zubereiten. Erbsen abgießen.



2. Pasta mit Schinkenwürfel-Zwiebelmischung, Salatcreme verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Ei, Erbsen, 70 g Parmesan unterheben u. abgedeckt kühl stellen.



3. Nudelsalat mit so viel Milch durchrühren, dass eine cremige Sauce entsteht, in eine Servierschüssel füllen, mit restl. Parmesan, Rucola, Schinkenwürfeln, Eiervierteln u. Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Zu gegrilltem Fleisch servieren!



Erstellt von Klaus am 04.08.2024