

Kochen mit Klaus

Spaghetti alla Carbonara

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g Spaghetti, Salz, weißer Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen,
- 500 ml Milch, 1 P. Fix Spaghetti alla Carbonara, 2 EL helle Sauce,
- 100 ml Weißwein, 1 Lauchzwiebel, 200 g gekochter Schinken,
- 1 kleine Dose Erbsen, je 1 EL TK-Petersilie & TK-Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Lauchzwiebel in feine Ringe, Schinken in Streifen schneiden.



2. Fix mit Milch verrühren. Zwiebeln u. Knobi in Butter anschwitzen, mit angerührter Milch u. Wein ablöschen. Helle Sauce einrühren, unter Rühren aufkochen u. zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten u. abschütten. Schinken u. Erbsen zur Sauce geben, Kräuter unterheben. Einige Min. erwärmen u. sofort mit den Spaghetti in tiefen Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu trockenen Weißwein genießen!

