



One-Pot-Carbonara mit Tomatensalat

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Petersilie, frisch | 25 g |
| Parmesan | 60 g |
| Strauchtomaten | 4 St. |
| Butter | 1 EL |
| Speckstreifen | 250 g |
| Gemüsebrühe | 700 ml |
| Schlagsahne | 200 g |
| Fusilli | 500 g |
| Eier | 2 St. |
| Honig | 2 TL |
| Balsamicoessig, hell | 2 EL |
| Öl | 2 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel

1. Petersilie waschen, trocknen und die Blätter fein hacken. Parmesan fein reiben. Tomaten waschen, halbieren, Strunk entfernen und würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Butter auf hoher Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 3 Min. anbraten. Brühe, Schlagsahne und Nudeln zu den Speckstreifen geben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln.
3. In einer Schüssel 2/3 des Parmesans mit den Eiern verquirlen. Außerdem in einer weiteren Schüssel Honig mit 2 EL Balsamico und 2 EL Öl verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten und die Hälfte der Petersilie untermischen.
4. Sobald die Nudeln bissfest sind, den Topf vom Herd nehmen und die Ei-Parmesan-Mischung schnell und kräftig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. One-Pot-Carbonara auf Teller verteilen, mit übrigem Parmesan und Petersilie bestreuen und mit Tomatensalat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 954 kcal |
| Kohlenhydrate | 104 g |
| Eiweiß | 34 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 44 g |