Spaghetti Carbonara mit Chorizo und grünem Olivenpesto

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 30min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Oliven, grün	100 g
Knoblauchzehen	1 St.
Chorizo	400 g
Romatomaten	350 g
Basilikum, frisch	10 g
Salz	
Spaghetti	500 g
Pfeffer, schwarz	
Eier	5 St.
Parmesan, gerieben	100 g
Olivenöl	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Pürierstab

1. Oliven in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und grob hacken. Chorizo längs vierteln und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und sechsteln. Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken.

2. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. Spaghetti in ein Sieb abgießen und etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen.

3. Währenddessen in einem hohen Gefäß Oliven mit Knoblauch grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum untermengen. In einer Schüssel Eier mit Parmesan verquirlen, mit Pfeffer würzen.

4. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Chorizo darin ca. 5 Min. kross anbraten. Tomaten zugeben und kurz erhitzen. Heiße Spaghetti anschließend in die Pfanne geben und diese vom Herd nehmen. Parmesan-Ei-Mischung ebenfalls in die Pfanne geben, alles zügig vermischen und ggf. mit etwas Kochwasser auflockern.

5. Spaghetti Carbonara mit Olivenpesto vermengen und abschmecken. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Es ist wichtig, dass die Sauce direkt nach dem Kochen der Spaghetti hergestellt wird. Die Sauce bindet nur durch die Resthitze der Spaghetti.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1183 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	56 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	61 g