

Spaghetti Carbonara

Nudelgerichte sind nicht nur bei Klein und Groß beliebt, sondern auch schnell zubereitet. Denn bis das Salzwasser kocht und die Nudeln dann gar sind, hat man auf der anderen Flamme die Soße zubereitet. Mit unserer " etwas leichteren" Version einer Carbonara-Sauce zaubert Ihr in weniger als 30 Minuten einen Hauch Italien auf Euren Campingtisch.:



Zutaten für 4 Personen:

250 – 300gr. Spaghetti oder andere Nudeln
125gr. Schinkenwürfel
2 Frühlingszwiebel/Lauchzwiebel (in dünne Scheiben geschnitten)
1 Knoblauchzehe (fein geschnitten)
1 Packung Frischkäse (natur)
1 Ei
125 – 150ml Milch
4 EL Parmesan (je nach Geschmack auch mehr)
2 EL gehackte Petersilie

1. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti/Nudeln nach Anweisung al dente kochen
2. Schinkenwürfel, Frühlingszwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten
3. Frischkäse in die Pfanne geben und unterrühren
4. Ei aufschlagen und zügig unter die Masse rühren
5. Milch langsam zugeben. Soviel, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
6. Parmesan und Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen

Je nach Größe Eurer Pfanne könnt Ihr die Nudeln direkt in die Sauce geben und dort vermengen, oder Ihr portioniert die Nudeln auf einem Teller und gebt die Sauce darüber. Als Deko ein wenig Petersilie oben aufstecken, dann sieht es doch gleich wie beim Italiener aus.

Also Vorspeise Tomate-Mozarella oder ein paar unserer Crostini, zum Nudelgericht einen grünen Salat und als Nachtisch Eis aus dem Tiefkühler oder ein Joghurt mit frischen Beeren aufgepimpt. Dazu ein Glas Rotwein und eine Kerze auf dem Tisch, italienische Musik im Hintergrund und das Ambiente ist perfekt.