



Spaghetti mit Lachscarbonara

Dazu Salat nach Wunsch.

Quelle:WW

Zutaten

Menge	Zutat
Nudeln	
200 g	Spaghetti
1 Prise	Salz
Lachs	
300 g	Lachs
2 TL	Olivenöl
Soße	
3 Stk	Eidotter (Eigelb)
2 EL	Parmesan
1 Prise	Pfeffer weiß
1 Prise	Salz
Servieren	
1 Prise	Chilipulver
2 TL	Schnittlauch

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Nudeln (15 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	1.	200 g Spaghetti in einem Topf mit Wasser mit 1 Prise Salz zum Kochen bringen und bissfest kochen.

Lachs (15 Minuten)

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	<p>Während die Spaghetti schon kochen, 300 g Lachs in kleine Würfel schneiden.</p> <p>1 TL Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Lachswürfel darin zirka 5 Minuten rundherum braten mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen, herausnehmen und warm halten.</p>
Soße (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	3.	<p>3 Stk Eidotter (Eigelb) mit 2 EL Parmesan, 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer weiß in einer kleinen Schüssel verquirln.</p> <p>Nudeln abgießen und dabei zirka 100 ml Wasser auffangen. 1 TL Olivenöl, Nudeln und Nudelwasser in die Pfanne geben und vom Herd nehmen. Ei-Parmesan-Mischung dazugeben und verrühren.</p>
Servieren (5 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	4.	<p>Lachswürfel vorsichtig unter die Nudeln heben und mit 1 Prise Chilipulver und 2 TL Schnittlauch bestreuen und gleich servieren.</p>

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Mittel
- **Zeitkategorie**
Kurz
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
Keine Zeit
- **Preiskategorie**
Mittel