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)
☐
1.

200 g 200Spaghetti in einem Topf mit Wasser mit

1 Prise 1Salz zum Kochen bringen und bissfest kochen.

Lachs (15 Minuten)
☐
2.

Während die Spaghetti schon kochen,
300 g 300Lachs in kleine Würfel schneiden.
1 TL 1Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Lachswürfel darin zirka 5 Minuten rundherum braten mit
1 Prise 1Salz und
Pfeffer würzen, herausnehmen und warm halten.

Soße (10 Minuten)
☐
3.

3 Stk 3Eidotter (Eigelb) mit
2 EL 2Parmesan,
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer weiß in einer kleinen Schüssel verquirln.
Nudeln abgießen und dabei zirka 100 ml Wasser auffangen.
1 TL 1Olivenöl, Nudeln und Nudelwasser in die Pfanne geben und vom Herd nehmen. Ei-Parmesan-Mischung dazugeben und verrühren.

Servieren (5 Minuten)
☐
4.

Lachswürfel vorsichtig unter die Nudeln heben und mit
1 Prise 1Chilipulver und
2 TL 2Schnittlauch bestreuen und gleich servieren.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- ## Schwierigkeit

  Mittel

- ## Bewertung

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Kurz

- **Zeit**

  Keine Zeit

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Mittel

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste