

Pilz Carbonara

Personen: 2

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 150 g Champignons
- Etwas Öl zum Anbraten
- 150 g Blattspinat
- 350 g Nudeln (z.B. Spaghetti oder Tagliatelle)
- Etwas Salz
- 1 Kelle vom Nudelwasser auffangen
- 30 g vegetarischer Hartkäse (z.B. Parmesan-Alternative)
- 4 Eigelbe
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Koche die Nudeln nach Packungsanweisung in einem großen Topf mit Salzwasser.
2. Hebe vom Nudelwasser 1 Kelle auf.
3. Während die Nudeln kochen, die Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis sie goldbraun sind.
4. Den Blattspinat in die Pfanne geben und solange dünsten, bis er zusammenfällt.
5. In einer Schüssel die Eigelbe mit dem vegetarischen Hartkäse, dem Knoblauch, Salz und etwas Pfeffer, vermengen.
6. Die Nudeln abgießen und dabei etwas Kochwasser aufbewahren.
7. Die Nudeln in die Pfanne mit den Champignons und dem Spinat geben. Gut vermengen und die Eier-Käse-Mischung hinzufügen. Dabei zügig rühren, damit die Eier nicht stocken. (Am besten die Pfanne kurz vom Herd nehmen.
8. Falls die Sauce zu dick ist, mit etwas Nudelwasser verdünnen. Fertig ist deine leckere Pilz Carbonara!

TIPP:

- Gemüsevariationen: Zucchini, Brokkoli oder Paprika können ebenfalls super in diese Carbonara integriert werden.
- Würzen: Nutze Kräuter wie Oregano oder Thymian, um deinem Gericht zusätzliche Aromen zu verleihen.