

# Bärlauch-Carbonara

Tolles Spaghetti Rezept, Nudeln einmal anders. Bärlauch-Carbonara sind auch bei Kindern sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Gesamtzeit:** 27 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Spaghetti</a>
100 g	<a href="#">Bärlauch</a>
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
3 Stk.	Eidotter
125 g	<a href="#">Prosciutto</a>
100 g	<a href="#">Parmesan</a>
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)

## Zubereitung

1. Für die Bärlauch-Carbonara zwingend frischen Bärlauch verwenden. Vor dem Hacken die Blätter kalt abspülen und trocken schleudern. Schlagobers in eine mittlere Schüssel geben und zusammen mit dem gehackten Bärlauch pürieren. Den Prosciutto in Streifen schneiden und den frischen Parmesan reiben.
2. Circa 1,5 l Wasser aufsetzen, ein bisschen Salz zugeben und aufkochen. Darin die Spaghetti bissfest kochen, danach abseihen und abschrecken. In der Zwischenzeit die Eier trennen und die Dotter zur Seite stellen.
3. Die gekochten Nudeln zurück in den Topf schütten, die Bärlauchcreme, den Prosciutto und die Hälfte des Parmesans drüber geben. Den Topf vom Herd nehmen und erst dann die Dotter dazugeben, damit diese nicht gerinnen. Nun alles gut miteinander verrühren, mit Pfeffer würzen und abschmecken. Über die Spaghetti zum Schluss den restlichen Parmesan streuen und servieren.

## Tipp

Optisch aufwerten kann man die Bärlauch-Carbonara noch, wenn man ein paar Bärlauch Blätter überlässt und diese zum Verzieren oben auflegt. Auch ein paar Streifen Prosciutto machen sich gut.