Spaghetti Zucchini-Carbonara

Die Spaghetti Zucchini-Carbonara sind ein wunderbares Rezept für Nudel Fans. Hier findest du eine weitere Variation vom Pasta Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Spaghetti
1 Stk.	Zwiebel
100 g	Speck (oder Prosciutto)
1 Stk.	Zucchini (mittelgroß)
2 Stk.	Eier
200 ml	Schlagobers
150 g	Parmesan gerieben
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Spaghetti** in Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest kochen.
2. Den Speck in kleine Stücke schneiden, Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die **Zucchini** in dünne Stifte schneiden.
3. Die Zwiebeln und Speck in einer Pfanne andünsten, Zucchini zugeben und kurz mitrösten.
4. Die Nudeln abseihen, zurück in den Topf geben, Speck-Zwiebel-Zucchini Mischung unterrühren. Eier mit Schlagobers und Parmesan verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Spaghetti gießen. Gut durchmischen und servieren.

Tipp

Die Spaghetti noch zusätzlich mit geriebenen Parmesan bestreuen.