

# Zucchini Carbonara

Frisch, einfach, lecker - in 25 Minuten auf dem Tisch: Tolles Rezept für Zucchini Carbonara.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

3 Stk.	Zucchini
500 g	<a href="#">Nudeln</a> (nach Wahl)
4 Stk.	Eidotter
80 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
50 g	<a href="#">Parmesan</a>
10 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
0.5 Bündel	Petersilie
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Am Anfang für die Zucchini Carbonara die Zucchini in kleine Würfel schneiden, danach den Speck in dünne Streifen schneiden. Als nächstes die Eier mit dem Schlagobers und der Hälfte vom Parmesan vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Anschließend die Pasta im Salzwasser bissfest kochen, abseihen und ein bisschen Kochwasser aufheben. Als nächstes den Speck in einer Pfanne knusprig braten, die Zucchini begeben und kurz schwenken. Gemisch mit ein bisschen Kochwasser in die Pfanne schütten.
3. Jetzt zackig die Nudeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Angenommen die Sauce ist zu dick, dann noch ein bisschen Kochwasser untermischen. Vor dem Servieren die heiße Zucchini Carbonara mit Parmesan und gehackter Petersilie bestreuen.

## Tipp

Die Pfanne darf bei der Zucchini Carbonara beim Einrühren nicht zu heiß sein, sonst wird aus der Sauce eine Eierspeis. Zucchini sind leicht zum Verdauen und sind besonders wertvoll an Kalzium, Magnesium, Eisen und Vitamin C.