

Spaghetti carbonara mit Truthahn-Brust

Für 4 Personen:

500 g Spaghetti	200 g Truthahnbrust	1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe	400 ml Milch	3 EL Mehl,
3 EL Petersilie gehackt	Salz, Pfeffer	2 EL Pflanzenöl.

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Zwiebel fein hacken, ebenso den Knoblauch, evtl. pressen. Knoblauch in dem Öl anbraten und das Mehl darüber streuen. Unter Rühren anrösten. Mit der Milch aufgießen und aufkochen lassen, so daß sich eine sämige Sauce ergibt. Die Truthahnbrust (oder auch gekochter Schinken) in sehr feine Streifen schneiden und in der Sauce erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und der Petersilie würzen, abschmecken. Die Sauce über die Spaghetti geben und mit etwas gehackter Petersilie garnieren.

NN