

# Spaghetti mit Paprika-Carbonara und Parma-Schinken

## Für zwei Personen

200 g Spaghetti	60 g Parma-Schinken	1 Zwiebel
1 rote Paprikaschote	30 g Parmesan	1/2 Bund Schnittlauch
100 ml Schlagsahne	100 ml Gemüfefond	3 El Aivar (Paprikapaste)
2 Eier (Klasse M)	2 El Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Den Parma-Schinken in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die rote Paprika vom Strunk und den Kernen befreien und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser gar kochen. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Paprikawürfel darin anbraten. Die Schlagsahne und den Gemüfefond hinzugießen. Drei Esslöffel Aivar zugeben und zwei Minuten köcheln lassen. Den Parma-Schinken ebenfalls dazugeben. Ein ganzes Ei und ein Eigelb mit der Sahnemischung verquirlen. Die Eier zu der Sahnemischung geben, diese jedoch nicht mehr kochen lassen. Den Parmesan reiben, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Anschließend mit der Sauce mischen und mit etwas Kochwasser geschmeidig rühren. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Spaghetti mit der Paprika Carbonara auf einem Teller anrichten. Mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Oliver Schwabe am 13. Dezember 2012