

Bratwurst-Carbonara mit Tagliatelle

Für 2 Personen

3 grobe Bratwürste	1 großes Ei	30 g Parmesan
1/2 Bund glatte Petersilie	150 g Tagliatelle	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen.

Anschließend abgießen, dabei das Kochwasser auffangen.

Das Brät aus der Pelle drücken und mit angefeuchteten Händen 18 gleich große Bällchen formen.

Die Fleischbällchen in Pfeffer rollen. 1/2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten.

Die Petersilie mit Stielen fein hacken und mit dem Ei und 1 Schuss Pastawasser verquirlen. Den Parmesan reiben und den Großteil untermischen.

Die abgetropften Tagliatelle zu den Fleischbällchen in die noch heiße Pfanne geben. Das verquirlte Ei hineingießen und 1 Minute durchschwenken. Das Ei gart so in der Resthitze. Alles mit 1 guten Schuss Kochwasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle vor dem Servieren mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen.

Jamie Oliver am 03. Mai 2021