

Spargel-Carbonara

Für 2 Portionen

| | | |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| 1 Bund weißer Spargel | 1 Zwiebel | 70 g Bacon |
| 30 g Butter | 3 Eier | 100 g Parmesan |
| 250 g Spaghetti | 3 Stiele Petersilie | Salz, Pfeffer, Chili |

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und aufkochen lassen. Die Spaghetti darin al dente kochen und abgießen. Nun den Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Bacon ebenfalls in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Zwiebelringen und dem Spargel in Butter in einer Pfanne anbraten. Petersilie grob hacken und kurz mit in der Pfanne rösten. Schließlich die Spaghetti zu dem Gemüse in die Pfanne geben und darin anbraten. Alles mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Eier zusammen mit dem frisch geriebenem Parmesan in eine Schüssel geben und mischen. Diese Mischung unter die Spaghetti rühren, bis die Masse beginnt in der Pfanne zu stocken. Ein wenig getrockneten Chili darüber geben, die Spaghetti auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 18. 05. 2012