Spaghetti Carbonara

Spaghetti mit köstlicher Schinken-Sahne-Ei-Parmesan-Sauce ummantelt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 2 Personen

250g glutenfreie Spaghetti
100g Schinken, gekocht oder geräuchert
1 EL Speiseöl
3 Eigelb
100ml Sahne (ggf. laktosefrei)
50g Parmesan, frisch gerieben
Salz
Pfeffer

1. Spaghetti nach Packungsanleitung kochen und kurz mit klarem Wasser überbrausen.
2. Schinken klein würfeln und in Öl anbraten.
3. Eigelb, Sahne, Parmesan, Salz und Pfeffer gut verquirlen.
4. Die noch heißen Spaghetti zum Schinken geben (Herdplatte ausschalten) und alles rasch mit der Eiermasse mischen. Die Spaghetti nur so lange vermengen bis sich das Ei bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Milchfrei – Tipp: Mandel-Cuisine anstatt Sahne verwenden. Veganen Käse (z.B. Wilmersburger Pizzaschmelz) anstatt Parmesan einsetzen.

rezepte-glutenfrei.de