

One-Pot-Carbonara mit Tomatensalat

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Petersilie, frisch	25 g
Parmesan	60 g
Strauchtomaten	4 St.
Butter	1 EL
Speckstreifen	250 g
Gemüsebrühe	700 ml
Schlagsahne	200 g
Fusilli	500 g
Eier	2 St.
Honig	2 TL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel

1. Petersilie waschen, trocknen und die Blätter fein hacken. Parmesan fein reiben. Tomaten waschen, halbieren, Strunk entfernen und würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Butter auf hoher Stufe erhitzen und Speckstreifen darin ca. 3 Min. anbraten. Brühe, Schlagsahne und Nudeln zu den Speckstreifen geben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln.
3. In einer Schüssel 2/3 des Parmesans mit den Eiern verquirlen. Außerdem in einer weiteren Schüssel Honig mit 2 EL Balsamico und 2 EL Öl verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten und die Hälfte der Petersilie untermischen.
4. Sobald die Nudeln bissfest sind, den Topf vom Herd nehmen und die Ei-Parmesan-Mischung schnell und kräftig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. One-Pot-Carbonara auf Teller verteilen, mit übrigem Parmesan und Petersilie bestreuen und mit Tomatensalat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	954 kcal
Kohlenhydrate	104 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	44 g