Spaghetti Carbonara mit Sahne

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Spaghetti	500 g
Salz	
Petersilie, frisch	10 g
Parmesan	100 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Kochschinken	200 g
Butter	20 g
Schlagsahne	400 g
Erbsen, tiefgefroren	200 g
Speisestärke	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, großer Topf, SILVERCREST Monsieur Cuisine

1. In einem Topf etwa 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti im kochendem Wasser ca. 9 Min. bissfest kochen. Anschließend abgießen und kurz abtropfen lassen.

2. Petersilie waschen und Blätter von den Stielen zupfen. In den Mixbehälter Petersilie geben und 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Gehackte Petersilie umfüllen. In den Mixbehälter Parmesan geben und 7 Sek./Stufe 8 zerkleinern und umfüllen. Mixtopf säubern.

3. Zwiebel halbieren und schälen. Kochschinken in etwa 2 cm lange Streifen schneiden. In den Mixbehälter Zwiebel geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Butter zugeben und 3 Min./100 °C/Stufe 1 erhitzen. Sahne, Erbsen und Schinken zugeben und 7 Min./80 °C/Stufe 1 erwärmen.

4. Inzwischen in einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Speisestärke und Parmesan in den Mixtopf geben und 4 Min./80 °C/Stufe 1 erhitzen.

5. Schinken-Sahne-Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Spaghetti mit Schinken-Sahne-Sauce auf Teller anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	812 kcal
Kohlenhydrate	109 g
Eiweiß	39 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g