

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, den 24.05.2022

Bandnudeln mit Erbsen-Carbonara

Für 4 Personen

Zutaten

150 g Speck, durchwachsen (oder getrocknete Tomaten in Öl, siehe Tipp)
 2 Schalotten
 50 g Zuckerschoten
 400 g Erbsen, frisch oder TK
 200 ml Gemüsebrühe
 200 g Sahne
 4 Eier (Größe M)
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 400 g Bandnudeln (Tagliatelle)
 4 Stiele Basilikum
 4 EL Parmesan oder Pecorino, gerieben



Zubereitung

1. Den Speck in feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Zuckerschoten putzen und schräg in Streifen schneiden.
2. Die Erbsen in der Gemüsebrühe ca. 2 Minuten garen. Erbsen (bis auf 100 g) herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
3. Die übrigen Erbsen, in der Brühe fein pürieren.
4. Speck in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten. Schalotten zugeben und weitere ca. 2 Minuten braten. Den Erbsen-Brühe-Mix zugeben und etwas einköcheln lassen.
5. Sahne und Eier verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Bandnudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen.
7. Nudeln, übrige Erbsen und Zuckerschoten in die Pfanne geben, alles gut mischen und erhitzen.
8. Nudeln vom Herd ziehen und die Eiersahne untermischen und bei schwacher Hitze leicht erwärmen. Erbsen-Brühe-Mix ebenfalls untermischen, bis sich alles zu einer sämigen Nudelmasse verbunden hat (nur leicht erwärmen, damit die Eiersahne nicht ausflockt). Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Basilikum von den Stielen zupfen. Nudeln mit Basilikum und Käse bestreuen, anrichten und servieren.

Tipp: Wer die Carbonara vegetarisch zubereiten möchte, nimmt statt Speck ca. 8 getrocknete Tomaten in Öl. Das Öl auffangen, die Tomaten fein schneiden und im Tomatenöl anbraten und anschließend nach Rezeptanleitung weiter zubereiten.