



Rezept

Pappardelle Zucchini Carbonara Rezept für 4 Personen

Zutaten

- ◆ 250g Pappardelle
- ◆ 2 Eigelb
- ◆ 1 grosse oder 2 kleine Zucchini
- ◆ Speck
- ◆ 2dl Rahm
- ◆ 100g Parmesan
- ◆ Olivenöl "Oro d'Irpinina"
- ◆ Salz und Pfeffer



Zubereitung

Speck in der Pfanne anbraten. Die Zucchini in schräge längliche Stücke schneiden und mit dem Speck anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pappardelle „al dente“ kochen.

Rahm mit Parmesan und Eigelb verrühren und zusammen mit den Zucchini und dem Speck zur heissen Pasta geben und sofort servieren.

buon appetito