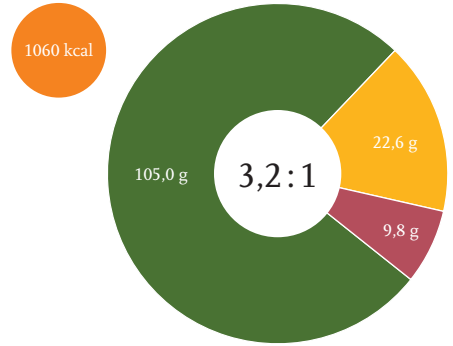


Nudeln à la Carbonara

Für 2 Portionen

250 g Shirataki-/Glucomannan-Nudeln
2 EL Zwiebel
60 g Speckwürfel, geräuchert
4 EL Olivenöl
60 g Mascarpone
60 g Schlagsahne
2 Eigelb

Salz, Pfeffer, Kräuter
nach Geschmack



Zubereitung

1. Die Nudeln gut mit Wasser spülen und zur Seite stellen.
2. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und Ei trennen.
3. Zwiebel und Speckwürfel in dem Olivenöl gut anbraten.
4. Mascarpone, Sahne und Milch hinzugeben, gut umrühren.
5. Eigelb unterrühren, langsam erhitzen und nach Wunsch würzen.
6. Nudeln in die Soße geben, 2 Minuten ziehen lassen und im Anschluss servieren.

Tipp

Kann auch gut für die ganze Familie zubereitet werden.



