

# Steinpilz-Carbonara

## Für zwei Personen

6 frische Steinpilze	100 g Tagliatelle	1 Schalotte
2 EL Parmesan	Bacon	2 Eier
4 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Steinpilzpulver	Salz, Pfeffer

Die Steinpilze am Stiel sauber kratzen und mit Hilfe einer Pilzbürste oder einem feuchten Tuch von der Erde befreien. Speck in dünne Streifen schneiden und in einer großen Pfanne krossbraten. Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Steinpilze halbieren und ebenfalls dazugeben. Tagliatelle in Salzwasser al dente garen.

Eier in einem hohen Messbecher mit geriebenen Parmesan und Pfeffer mixen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und zu den Pilzen geben. Tagliatelle aus dem Nudelwasser direkt zu den Pilzen in die Pfanne geben. Ei-Mischung darüber verteilen. Gut schwenken und von der Hitze nehmen. Eventuell etwas Pastawasser dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Steinpilzpulver bestreuen und servieren.

Cornelia Poletto am 29. Oktober 2021