

Salsiccia-Carbonara mit Steinpilzen

Für 2 Portionen

250 g Tagliatelle	220 g frische Salsiccia	100 g rote Zwiebeln, gehackt
2 Zweige Rosmarin, gehackt	5 Zweige Thymian	2 El Olivenöl
1/2 rote Chili	250 g Steinpilze	40 g gerieb. Parmesan
2 Eier	Salz, Pfeffer	

Die Salsiccia aus dem Darm drücken.

Beim Chili die Kerne entfernen und klein schneiden.

Die Pilze putzen und in Streifen schneiden.

Den Thymian zupfen und hacken.

Für die Nudeln einen Topf mit 600 ml gesalzenem Wasser aufsetzen.

In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Salsiccia die Zwiebeln und die Chili anschwitzen, die gehackten Kräuter hinzugeben und unterrühren; alles ein wenig bräunen lassen und schließlich die Steinpilze hinzufügen, kurz mitgaren lassen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln al dente garen.

Den Parmesan mit den Eiern verrühren.

Die Pasta abschütten und ein wenig Kochwasser aufheben; die Pasta sofort in die ausgeschaltete Pfanne geben, die Parmesan-Eier-Mischung darübergießen, alles mit ein paar Löffel Kochwasser vermischen und noch einmal abschmecken.

Die Pasta mit bestreutem Parmesan auf tiefen Tellern servieren.

NN am 06. November 2024