

# Chorizo Carbonara

## Für 4 Portionen

320 g Penne Nudeln	70 g Iberico Chorizo	30 g Manchego-Käse
$\frac{1}{2}$ – 1 roter Chili	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
4 Knoblauchzehen	1 großes Ei	1/2 halbe Zitrone
2 EL fettarmer Joghurt		

Die Chorizo, den Chili und Rosmarinblätter klein schneiden und in eine große erhitzte Pfanne mit einem Teelöffel Olivenöl und einer Prise von schwarzem Pfeffer geben. Dann die ungeschälten Knoblauchzehen in eine Presse geben und über der Pfanne ausdrücken. Alles vermischen und goldbraun anbraten.

Das Ei, den Zitronensaft, den Joghurt und den fein geriebenen Manchego-Käse in einer Schüssel vermischen. Die Nudeln abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Von der Hitze entfernen und die cremige Sauce unterrühren. Nach Belieben abschmecken und servieren.

Jamie Oliver am 27. September 2017