

Pilz-Carbonara

Für 1 Portion

125 g Lasagneblätter	2 Sch. geräuch. Speck	80 g Champignons
2 Zwg. Rosmarin	15 g Parmesankäse	1 Ei
Olivenöl	natives Olivenöl extra	

Den Wasserkocher zum Kochen bringen.

Schneiden Sie die Lasagneblätter der Länge nach in $\frac{1}{2}$ cm Streifen.

Schneiden Sie den Speck und dann die Pilze fein in Scheiben und halten Sie sie getrennt. Rosmarinblätter pflücken und hacken. Den Parmesan fein in eine kleine Schüssel reiben und dann das Ei unterrühren.

Stellen Sie eine 28 cm große Bratpfanne auf hohe Hitze.

Sobald es heiß ist, geben Sie etwas Olivenöl mit Speck, Rosmarin und einer großzügigen Prise schwarzem Pfeffer in die Pfanne. Wenn die Pilze leicht goldbraun sind, fügen Sie sie hinzu. 2 Minuten unter regelmäßigem Rühren kochen, dann die Nudeln in die Pfanne streuen.

Gießen Sie vorsichtig so viel kochendes Kesselwasser hinein, dass die Nudeln gerade bedeckt sind, etwa 300 ml. Lassen Sie es 4 Minuten sprudeln oder bis die Nudeln unter regelmäßigem Rühren den größten Teil des Wassers aufgenommen haben.

Schalten Sie die Hitze aus, lassen Sie es nur 30 Sekunden ruhen, rühren Sie dann die Eiermischung unter kräftigem Schütteln und Rühren ein, bis Sie eine zarte, seidige Soße haben. Sie müssen sie nicht auf dem Herd haben, damit Sie das Ei nicht verquirlen, aber Sie müssen sie auch in Bewegung halten, um eine glatte Soße zu erhalten.

Perfekt würzen und nach Belieben mit einem Schuss nativem Olivenöl extra und einer extra Prise Parmesan abschließen.

Jamie Oliver am 19. Juni 2026