

Spaghetti Carbonara mal anders – Resteverwertung

Zutaten:

2 kleine Puten- oder Hähnchensteaks (bereits gegrillt, vom Vortag übrig)

1. 200 g Spaghetti
2. 2 frische Eier
3. 100 g Pecorino oder Parmesan, gerieben
4. 1 TL Olivenöl
5. 2 Knoblauchzehen
6. Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Chili, Petersilie

Zubereitung:

Spaghetti ca. 7 Minuten in gesalzenen sprudelnden Wasser garen. In der Zwischenzeit den Knoblauch im Olivenöl mit den in Streifen geschnittenen, bereits gegarten Fleisch auf kleiner Flamme erhitzen.

Die beiden Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer, nach Bedarf mit Chili aus der Mühle würzen und den geriebenen Hartkäse darunter rühren.

Den Knoblauch aus der Pfanne nehmen, und die fertig gegarten Spaghetti mit der Kochzange ohne groß abtropfen zu lassen in die Pfanne geben, gut mischen und noch ein wenig Kochwasser dazugeben. Die Ei-Käsemischung muss dazugegeben werden, wenn der Herd schon aus ist, sonst stocken die Eier und die Carbonara wird flockig. Die Petersilie noch dazugeben, alles nett auf Tellern anrichten und mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Es können natürlich auch andere Fleisch- oder Wurstreste

verwendet werden oder wie im Original Schinkenspeck oder Bacon.

Lasst es euch das schnelle zubereitete Essen gut schmecken.