

Vegetarische Carbonara mit getrockneten Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Spaghetti (oder andere beliebige Nudeln)
- 4 Eier
- 150 g geriebener Parmesan (Montello)
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle den Knoblauch und schneide ihn in kleine Würfel.
2. Schneide die getrockneten Tomaten ebenfalls in kleine Würfel.
3. Mische die Eier mit Parmesan und Pfeffer.
4. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente.
5. Erhitze währenddessen die Butter in einer Pfanne und dünste den Knoblauch darin an. Gib die Tomatenwürfel hinzu und dünste sie mit. Füge zwei Kellen Nudelwasser dazu. Rühre kurz um und gib die Spaghetti direkt vom Kochtopf in die Pfanne. Vermische alles miteinander. Drehe die Temperatur vom Herd herunter.
6. Gieße zunächst eine weitere Kelle Nudelwasser und dann die Eiermasse dazu. Rühre die Nudeln um. Serviere sie zügig mit frisch geriebenem Käse.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

