

Hüttenencarbonara mit Speck-Pilz-Ragout



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400g Spaghetti
- 50ml Olivenöl
- 150g HANDL TYROL Feinste Speckwürfel
- 1/2 weiße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Dotter
- 125ml Obers
- 50ml Milch
- 75g Parmesan, gerieben
- 200g Pilze (Champignon, Kräuterseitlinge, Eierschwammerl oder Steinpilze)
- 50g Lauchzwiebeln
- frische Petersilie
- Salz
- Muskat
- Pfeffer aus der Mühle
- 60g HANDL TYROL Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck Heu

Hier geht es
zum Rezeptvideo:



1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Petersilie und Lauchzwiebeln klein schneiden und zur Seite stellen.
2. In einem Topf das Olivenöl leicht erhitzen, Speckwürfel mit geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen lassen.
3. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.
4. Pilze säubern und in kleine Würfel schneiden. In einer separaten Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, bis sie Farbe bekommen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
5. Zur Speck-Zwiebel-Mischung im Topf geben und vermengen.
6. Eidotter mit dem geriebenen Parmesan, Obers und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat gut würzen. HANDL TYROL Schinkenspeck Heu in einer Pfanne ohne Fett kurz anbraten und bereitstellen.
TIPP: Die Sauce kann man auch vorbereiten, indem man Obers und Eidotter erst kurz vor der Fertigstellung untermührt.
7. Sobald die Spaghetti fertig gekocht sind, heißt es schnell sein! Etwas Nudelwasser beim Abseihen beiseite stellen. Den Topf vom Herd nehmen, die frisch gekochten heißen Spaghetti zur HANDL TYROL Speck-Pilz-Mischung geben und unter ständigem Rühren gründlich mit dem Obers-Ei-Gemisch vermengen.
8. Es entsteht nun eine cremige Sauce, die nicht zu flüssig sein sollte und darum perfekt an den Spaghetti haftet.
TIPP: Sollte die Legierung doch zu dick werden, mit etwas Nudelwasser verdünnen!
9. Auf einem Teller anrichten, mit HANDL TYROL Schinkenspeck Heu, Petersilie und Junglauch garnieren und mit einer Prise frisch gemahltem Pfeffer vollenden.

bergwelten.com/huettenrezept