

# Italienische Rezepte

## Spaghetti Carbonara Ohne Ei

Anzahl: 3 - 4 Portionen

Gattung: Saucen, Teigwaren, Italienisch, Schinken, Schnell, Nudeln

---

500 g	Spaghetti	2 Teel.	Gemüsebrühe
1	Becher Schlagsahne		Pfeffer aus der Mühle,
200 ml	Milch		- schwarz
200 g	Schinken, gekocht		Muskatnuß, frisch gerieben
50 g	TK-Erbesen	50 g	(-100) Geriebener Käse - je
1	Teel. Mehl		- nach Geschmack
1	Essl. Butter oder Margarine		

---

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest (al dente) garen.

Schinken in feine Streifen schneiden Butter bzw. Margarine in einem Topf zum Schmelzen bringen Schinken gleichmässig leicht anbraten Mehl gleichmässig darüber streuen und alles gut vermischen Mit Sahne und Milch ablöschen TK-Erbesen hinzufügen.

Mit Gemüsebrühe, Pfeffer und etwas Muskatnuss kräftig abschmecken und mind. 5 Minuten einköcheln lassen. Die Sosse sollte eine leicht cremige Konsistenz haben.

Nach Geschmack geriebenen Käse darüber streuen.

Tipp: Das ist ein schnelles, einfaches Gericht, was auch Ihren Gästen gut schmecken wird.