



Carbonara mit Fleischbällchen

Zutaten

- 150g Tagliatelle
- 3 grobe Bratwürste
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 grosses Ei
- 30g Parmesan

Aufwand/ Zeit

- 2 Personen
- Fertig in nur 15 Minuten

Zubereitung

Die Tagliatelle in kochendem Wasser nach Packungsangabe garen, anschliessend abgiessen und dabei ein Glas Kochwasser abfangen. Inzwischen das Brät aus der Wurstpelle grücken und mit angefeuchteten Händen rasch zu gleich grossen Bällchen formen. Die Fleischbällchen in schwarzem Pfeffer rollen, dann in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in ½ EL Olivenöl braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Regelmässig wenden, anschliessend vom Herd nehmen.

Die Petersilien samt Stielen fein hacken, mit dem Ei und 1 Schuss Pastawasser verquirlen. Den Parmesan fein reiben und den Grossteil unterrühren.

Die abgetropften Tagliatelle zu den Fleischbällchen in die noch heisse Pfanne geben, das verquirlte Ei hineingiessen und 1 Minute durchschwenken (das Ei gart in der Resthitze). Alles mit einem guten Schuss Kochwasser verdünnen, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken und die Nudeln vor dem Servieren mit dem Rest des geriebenen Parmesans bestreuen.

ChuchiChef
kanal 9