



SPAGHETTI CARBONARA



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Spaghetti

20 ml Olivenöl

150 g Rohschinken, in Streifen geschnitten

250 g Champignons, blättrig geschnitten

2 EL Sonnenblumenöl

60 ml Klare Gemüsebouillon

1 Eigelb

Salz und Pfeffer

1 EL Peterli, fein gehackt

60 g Sbrinz, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
2. Für die Sauce Rohschinken und Champignons in Öl anrösten und mit Gemüsebouillon aufgießen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb dazugeben, gut vermischen und in die Schinkensauce einrühren. Nicht mehr aufkochen.
4. Würzen und mit Peterli verfeinern.
5. Sauce mit den gekochten Spaghetti vermischen und mit Parmesan bestreut servieren.