



SPAGHETTI CARBONARA



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g

400 g Spaghetti

1 EL Olivenöl

150 g Rohschinken, in Streifen geschnitten

250 g Champignons, blättrig geschnitten

2 EL Sonnenblumenöl

100 ml Klare Gemüsebouillon

1 Eigelb

Salz und Pfeffer

1 EL Peterli, fein gehackt

40 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 Suppe aufgiessen.
3. QimiQ Saucenbasis und Eigelb einrühren und gut vermischen. Würzen und mit Peterli verfeinern.
4. Sauce mit den gekochten Spaghetti vermischen und mit Parmesan bestreut servieren.