



# SPAGHETTI CARBONARA



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**400 g** Spaghetti

**20 ml** Huile d'olive

**150 g** Rohschinken, in Streifen geschnitten

**250 g** Champignons, émincées

**2 cs** Huile de tournesol

**60 ml** Bouillon de légumes

**1** Jaune(s) d'œuf

Sel et poivre

**1 cs** Persil, finement hachées

**60 g** Sbrinz, râpée

## PRÉPARATION

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. Eidotter dazugeben, gut vermischen und in die Schinkensauce einrühren. Nicht mehr aufkochen.
4. Würzen und mit Petersilie verfeinern.
5. Sauce mit den gekochten Spaghetti vermischen und mit Parmesan bestreut servieren.