



# SPAGHETTI CARBONARA (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**200 g**

**400 g** Spaghetti

**1 cs** Huile d'olive

**150 g** Rohschinken, in Streifen geschnitten

**250 g** Champignons, émincées

**2 cs** Huile de tournesol

**100 ml** Bouillon de légumes

**1** Jaune(s) d'œuf

Sel et poivre

**1 cs** Persil, finement hachées

**40 g** Sbrinz, râpée

## PRÉPARATION

1. Spaghetti in Salzwasser mit Olivenöl al dente kochen.
2. Für die Sauce Rohschinken und Champignons in Öl anrösten. Mit Suppe aufgießen, aufkochen und von der Hitze nehmen.
3. QimiQ Sahne-Basis und Eidotter einrühren und gut vermischen. Würzen und mit Petersilie verfeinern.
4. Sauce mit den gekochten Spaghetti vermischen und mit Parmesan bestreut servieren.