



# SPAGHETTI CARBONARA (QSB)



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Sahne-Basis

**400 g** Spaghetti

**1 EL** Olivenöl

**150 g** Rohschinken, in Streifen geschnitten

**250 g** Champignons, blättrig geschnitten

**2 EL** Sonnenblumenöl

**100 ml** Klare Gemüsesuppe

**1** Eigelb

Salz und Pfeffer

**1 EL** Petersilie, fein gehackt

**40 g** Parmesan, gerieben

## ZUBEREITUNG

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.