



# SPAGHETTI CARBONARA (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**200 g** QimiQ Sauce Base

**400 g** Spaghetti

**1 cs** Huile d'olive

**150 g** Jambon cru, coupé en lamelles

**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** Parmesan, 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.