



# SPAGHETTI CARBONARA



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Classic,

**400 g** Spaghetti

**20** Olio d'oliva

**150 g** Prosciutto crudo,

**250 g** Champignonsi,

**2** Olio di girasole

**60** Brodo di verdura

**1** Tuorlo d'uovo

Sale i pepe

**1** Prezzemolo,

**60 g** Parmigiano,

## PREPARAZIONE

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.