



Kartoffel-Zucchini-Carbonara: Cremiger Pastagenuss ganz ohne Nudeln!

Du liebst den italienischen Pasta-Klassiker, suchst aber nach einer kreativen Alternative? Dann ist diese Kartoffel-Zucchini-Carbonara genau das Richtige! Knackige Gemüsenudeln treffen hier auf eine herrlich cremige Sauce mit würzigem Speck und aromatischem Parmesan.

Kochutensilien

- Spiralschneider
- Pfanne

Zutaten

- 6 mittlere Kartoffeln festkochend
- 1 kleine grüne Zucchini
- 8 Kirschtomaten
- 4 Scheiben durchwachsener Speck
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 6 Stängel Thymian
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen. Die Zucchini waschen und oben und unten abschneiden. Dann Kartoffeln und Zucchini durch den Spiralschneider drehen.

Die Zwiebel schälen und kleinhacken. Den Speck in kleine Streifen schneiden. Die Eier in einem Messbecher aufschlagen und die Sahne hinzugeben. Alles gut miteinander verquirlen.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln hineingeben. Rundherum anschwitzen (aber nicht anbraten!!) und ggf. etwas Wasser hinein. Nach ca. 5 Minuten den Speck, den Thymian, die Zwiebel und die Zucchini hineingeben und alles anschwitzen. Sobald der Speck angeröstet ist etwas Wasser hinein und mit einem Deckel alles dünsten, bis die Zucchini und Kartoffeln weich sind. Den Thymian wieder herausnehmen.

Nun mit der Ei-Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut verrühren. In einer zweiten Pfanne die Kirschtomaten ebenfalls andünsten.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten und die Tomaten obenauf verteilen.