Nah&Frisch

rama.at Professional

Herbstliche Spaghetti à la Carbonara

Hauptspeise Herbst Nudelgerichte Schnelle Küche

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Kürbis halbieren oder vierteln, Fasern und Kerne entfernen. In ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Inzwischen Rama Culinesse in einer großen Pfanne erhitzen. Kürbiswürfel dazugeben und ca. 3 Minuten anbraten. Schinkenspeck- und Zwiebelwürfel zugeben und weitere ca. 5 Minuten mitbraten, dabei gelegentlich umrühren.

Fertige Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Zum Kürbis in die Pfanne geben. Rama Cremefine zugießen und unterrühren. Herd ausschalten. Eier nacheinander in die Pfanne aufschlagen und kurz untermengen – fertig sind herbstliche Spaghetti à la Carbonara.

Tipp: Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Auch lecker dazu: Ohne Fett in einer Pfanne geröstete gehackte Haselnüsse.

ZUTATEN

- 600 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rama Culinesse Pflanzencreme
- 125 g Schinkenspeckwürfel
- 350 g Spaghetti
- 250 ml Rama Cremefine 15% Fett
- 2 Eier