Nah&Frisch



www.riomare.at Professional

Spaghetti alla Carbonara mit Thunfisch und Zucchini

Suppe Fischgerichte Frühling Nudelgerichte Schnelle Küche

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Reichlich Wasser zum Kochen bringen, Salz dazu und die Spaghetti bissfest kochen. Die Zucchini in dünne runde Scheiben schneiden und in einer Pfanne unter Beigabevon Olivenöl Extra Vergine anbraten, mit Salz abschmecken.

In einer Schüssel die Eier mit dem Schlagobers und dem Parmesan verquirlen, die heißen Zucchini sowie den gut abgetropften Thunfisch hineingeben, die frisch abgegossenen Spaghetti hinzufügen und sorgfältig vermengen. Mit reichlich, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Ebenfalls ein Genuss: Frische Basilikumblätter von Hand zerzupfen und den Nudeln beigeben.

Zutaten

- 350 g dicke Spaghetti
- 160 g Rio Mare Thunfisch in Olivenöl
- 3 Zucchini
- 2 Eigelb
- 1 ganzes Ei
- 4 EL frisches Schlagobers
- 1 EL geriebener Parmesan
- 40 g Olivenöl Extra Vergine
- Salz
- reichlich schwarzer Pfeffer