

Rezeptvorschlag für Bärlauch-Nudeln

Bärlauchnudel-Carbonara

350 g Bärlauch-Nudeln

100 g Speckwürfel

100 g Sahne (30% Fett)

30 g Milch (3,5% Fett)

½ TL gemahlener Pfeffer

1 Prise geriebene Muskatnuss

50 g geriebener Parmesan, 2 Eier (Größe M)

2 Bärlauchblätter oder frisches Basilikum

Salz und Pfeffer

Nudeln kochen. Speckwürfel in einer Pfanne kurz braten. Sahne, Milch, Pfeffer, Muskat und die Hälfte des Parmesans in einer separaten Schüssel mit einem Schneebesen verrühren und den Speck hinzugeben. Pfanne vom Herd nehmen, Eier hineinschlagen, verrühren und leicht stocken lassen. Anschließend Nudeln abgießen und unterheben. Mit restlichem Parmesan und Bärlauchblättern garnieren und servieren.