Ebly alla Carbonara von Rana Gilgen

Mengen für 20 Personen

Ebly mit einer Carbonarasauce

1.25 kg Ebly	Ebly in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten bei geringer Hitze kochen, bis es die gewünschte Konsistenz hat. (ähnlich wie beim Reis)
1.0 kg Zwiebeln	fein hacken
1.0 kg Speckwürfeli	mit den Zwiebeln anbraten anschliessend aus der Pfanne nehmen
1.0 kg Crème fraiche	in die Pfanne geben um den Bratensatz vom Boden zu lösen
650 g Erbsen	
800 g Rüebli	mit Erbsen zusammen weichkochen (getrennt vom Rest)
400 g Reibkäse	Ebly abgiessen und alles zusammenfügen. Mit genug Pfeffer würzen.