

Pasta Carbonara Sommer-Version von Nanya

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Penne	Die Zwiebeln fein hacken. Krawättli :) Kochen und Wasser abschütten. Eier und Rahm und Milch verquirlen
100 g Zwiebeln	Die Zwiebeln in Butter/Margarine glasig dünsten, den Schinken begeben und alles gut würzen.
500 g Speckwürfeli	
0.00 g Thymian	Aus dem Kräutergarten zum würzen.
3.0 Stück Knoblauchzehen	Hacken
4.0 Stück Zucchini	In Halbmonde schneiden. Ebenfalls Anbraten mit Thymian und Knoblauch.
7.0 dl Halbrahm	Masse mit wenig Bouillon ablöschen. Mit der Mischung aus Ei/Rahm auffüllen. Damit das Ei nicht zu fest stockt dürfen die Masse nicht zu heiss sein.
5.0 dl Milch	
5.0 Stück Eier	
100 g Parmesan	Sobald die Masse aufgekocht ist, den Käse dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce abschmecken und mit Krawättli vermischen.

Nach belieben Würzen mit Salz Pfeffer, Zitrone.