Penne mit Vegi-Carbonara von Tweak

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_VEGI130401_0160A-40-de

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Salz, Muskatnuss

500 g Tofu	Längs halbieren, in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Tofu beidseitig je ca. 1Min. anbraten, herausnehmen.
450 g Zwiebel	in feine Streifen schneiden
1.25 kg Zucchetti (g)	längs mit dem Sparschäler Streifen abgeschält. Zwiebeln andämpfen, Zucchini beigeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. mitdämpfen.
1.0 kg Penne	separat kochen. Tofu und Penne zum Gemüse hinzufügen.
5.0 dl Rahm	
7.0 Stück Eier	
250 g Parmesan	(gerieben)
1.0 g Muskatnuss	
2.0 g Pfeffer	
25 g Salz	gut verrühren, über die Spaghetti giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren.
400 g Reibkäse	dazu servieren