

KRABBen-CARBONARA MIT MANGOLD UND KAROTTEN

KRABBen-CARBONARA MIT MANGOLD UND KAROTTEN

Ein weiteres Carbonara-Gericht aus den Weihnachtsgebäck-Tagen in denen Eigelb im Überfluss übrig war. Neben den klassischen Spaghetti Carbonara habe ich hier eine Version mit Conchiglie, Krabben, Mangold und Karotten ausprobiert und war sehr zufrieden. Definitiv mal etwas anderes!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Conchiglie

3 Eigelb

75g Schlagsahne (1/2 Becher)

60g Parmesankäse

Pfeffer & Salz

100g Nordsee-Krabben

2 Karotten

1 Mangold

ZUBEREITUNG:

Ich setze zwei Töpfe mit Salzwasser auf. In einem werden die Nudeln gekocht, im anderen Topf blanchiere ich Mangold und Karotten. Die Pasta braucht 12 Minuten. In dieser Zeit schneide ich die dicken Rippen aus den Mangoldblättern und zerpfücke die Blätter ein wenig. Die Karotten werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten.

Während die Nudeln kochen und das Gemüse 3-4 Minuten blanchiert verquirlen ich das Eigelb mit Sahne und gebe den geriebenen Parmesan dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Gemüse abgießen und unter kaltem Wasser kurz abschrecken. Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Dort vermische ich sie mit der Sauce. Für die Sauce reicht die Resthitze der Nudeln vollkommen aus. Dann gebe ich das Gemüse und die Nordseekrabben dazu.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und sofort anrichten.

Lasst es euch schmecken!

