

TAGLIATELLE WALNUSS-CARBONARA

TAGLIATELLE WALNUSS-CARBONARA

Ich bin derzeit auf dem Walnuss-Trip. Kein Wunder, wo bei Zorra gerade wieder so ein tolles Event läuft. Ich habe meinen Beitrag dazu schon eingereicht - die karamellisierten Walnüsse in Bananencrème - aber mit den Walnüssen bin ich noch nicht fertig. Diese Walnuss-Carbonara ist auf jeden Fall nicht nur etwas für den Winter!



Zutaten für 2 Personen:

200g Tagliatelle

1 große Hand voll Walnüsse

5-6 Scheiben Bacon

5-6 Zweige Thymian

3 Eigelb

75g Schlagsahne (1/2 Becher)

60g Parmesankäse

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich schneide den Bacon in schmale Streifen und brate ihn ohne zusätzliches Fett in der Pfanne an. Sobald er etwas Fett ausgeschwitzt hat gebe ich die Thymianblättchen und die Walnüsse dazu. So lange braten bis der Bacon schön knusprig ist, aber aufpassen, dass die Nüsse nicht zuviel Farbe annehmen - sonst werden sie bitter.



Parallel in einen Topf etwas Salzwasser zum Kochen bringen. Die Tagliatelle nach Packungsanleitung (hier 3-4 Minuten) kochen.

In dieser Zeit trenne ich die Eier und verquirle das Eigelb mit der Sahne. Den Parmesan hinein reiben, mit Pfeffer und Salz würzen und kurz beiseite stellen.

Die Nudeln abgießen, dann wandern die Nudeln weiter in die Speck-Walnuss Pfanne.



Mit dem Ei-Parmesan Mix vermischen. Jetzt sollte die Pfanne auf keinen Fall mehr zusätzliche Hitze bekommen, die Wärme der Pasta reicht vollkommen aus.

Alles gut miteinander vermengen, dann richte ich die Pasta in großen Tellern an. Optional kann man jetzt noch ein paar frische Thymianblättchen darüber geben.

Guten Appetit!

