

Nudeln carbonara mit Salami

400 g Nudeln
200 g Salami
1 1/2 dl Rahm
2 EL gehackte Kräuter (Basilikum, Peterli usw)
50 g geriebener Parmesan
1 Prise Salz
5 Drehungen schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Eigelb

Die Nudeln (man kann auch Spaghetti nehmen) in siedendem Salzwasser "al dente" kochen. Die nicht zu dünn geschnittenen Salamirondellen in feine Streifen schneiden. Den Rahm im Wasserbad erwärmen, Salamistreifen und geriebenen Käse dazugeben, mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und zuletzt das Eigelb und die Kräuter darunterziehen. Ueber die gut abgetropften Teigwaren in eine vorgewärmte Schüssel verteilen, eventuell gut mischen und sofort servieren.

