

# ZOODLES CARBONARA

Kategorie: ABENDESSEN | FLEISCH | MITTAGESSEN



## Zutaten für 1 Portion:

- 2 Stück Zucchini
- 2 Prisen Salz
- 1 Teelöffel Butter
- 50 g Schinken (Rind)
- 50 ml Sahne
- 1 Stück Ei
- 1 Prise Pfeffer
- 3 Blätter Basilikum
- 1 Esslöffel Pecorino (Schaf)

## ZUBEREITUNG:

Das vordere und hintere Ende der Zucchini entfernen. Mit Schale mit Hilfe eines Spiralschneiders zu Gemüsespaghetti verarbeiten. Die Gemüsenudeln salzen, das zieht etwas Flüssigkeit heraus. Nach 5 Minuten mit einem Küchentuch abtupfen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, die klein gehackte Zwiebel darin andünsten und anschließend den Rinderschinken hinzugeben. Kurz anbraten. Anschließend die Sahne hinzugießen und alles kurz aufkochen lassen. Das Ei unterrühren und darauf achten, dass die Sauce nicht wieder anfängt zu kochen.

Nun die Zucchini-Nudeln vorsichtig unterheben und alles für 3-5 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einen Teller geben und mit fein gehacktem Basilikum und Pecorino bestreuen.