

Spaghetti-Paprika Carbonara

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle Familienküche für jeden Tag, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 200 g Spaghetti
- 60 g roher Schinken in dünnen Streifen
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, geputzt, entkernt, in kleinen Würfeln
- 2 El Öl
- 100 ml Schlagsahne
- 100 ml Instant-Gemüsebrühe
- 3 El Ajvar, Paprikapaste
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 El Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Spaghetti nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, abgießen, etwas von dem Kochwasser verwahren.

Schritt2

Zeitgleich die Zwiebeln und die Paprikawürfel in den Öl anschwitzen und die Schinkenstreifen kurz mit braten. Die Gemüsebrühe aufgießen, Ajvar verrühren, ca. 2 min. köcheln lassen.

Schritt3

Die Eier und den Parmesan mit der Sahne verquirlen, zum Ansatz geben, verrühren, nicht mehr kochen lassen.

Schritt4

Die abgegossenen Spaghetti unter heben, alles mit etwas Nudelwasser geschmeidig vermischen.

Schritt5

Anrichten, etwas frisch gemahlener Pfeffer und mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** beliebt wie eh und je, Hauptgericht, preiswert, schnelle pastagerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-paprika-carbonara/>