

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Nudeln mit Bergkäse, Speck und Ei

Koch: Jonathan Burger

Zutaten

(4 Personen)

Für die Pasta

- 160 g geräucherter Speck
- 400 g Hartweizen Nudeln
- 4 Eier
- 160 g Bergkäse (fein gerieben)
- Pfeffer
- Salz

- Für die Garnitur
- frischer Schnittlauch
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst den Speck in kleine Würfel schneiden und ohne Fett in einer Pfanne auslassen und knusprig anbraten.

Quelle: ORF extra

2. Die Nudeln in einem großen Topf in gesalzenem Wasser weichkochen. Währenddessen die Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Ein wenig Kochwasser von den Nudeln in die aufgeschlagene Ei-Masse einrühren, damit sich die Sauce später gut verbindet.

3. Das Nudelwasser abgießen, sobald die Nudeln gar sind und die Nudeln zurück in den Topf geben. Dann den geriebenen Bergkäse, den gebratenen Speck und das ausgelassene Fett dazugeben und die Ei-Masse zügig unterrühren.

4. Nun noch einmal alles gut durchschwenken und eine Portion Nudeln mit einer großen Pinzette oder einer Fleischgabel eindrehen und auf einem flachen Teller anrichten. Feingeschnittenen Schnittlauch und frisch gemahlene schwarze Pfeffer über die Pasta streuen und servieren.