

Tagliatelle Carbonara

500 g Tagliatelle, ungekocht
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
15 g Olivenöl
250 g Speckwürfel
200 g Sahne
200 g Milch
10 g Speisestärke
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
1-2 Prisen Muskat
1 Ei
100 g Parmesan



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen, abgießen und in der Ofenhexe verteilen

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, mit Spatel nach unten schieben)

In Olivenöl andünsten.

(im TM: **3 min./Varoma/Stufe 1**)

Speckwürfel zugeben und mit andünsten.

(im TM: **3 min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1**)

100 g Sahne, 200 g Milch, Speisestärke, Salz, Pfeffer und Muskat einrühren und kurz unter Rühren aufkochen lassen.

(im TM: **4 min./90 Grad/Linkslauf/Stufe 3**)

In der Zwischenzeit den Parmesan mit der feinen Reibe reiben.
Sahne-Milch-Speck-Mischung zu den Nudeln geben und alles miteinander vermischen.

100 g Sahne und 1 Ei miteinander verquirlen.

(im TM: **20 sek./Stufe 3**)

Parmesan einrühren.

(im TM: **15 sek./Stufe 3**)

Die Parmesanmischung über die Nudeln geben und wieder alles vermischen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
auf unterster Schiene **ca. 20 min.** überbacken.