

Zucchini Carbonara (vegetarisch)

Für 2 Personen

1 Zwiebel
300g kleine Zucchini
2 ganze Eier
2 Eigelb
250g Tagliatelle (italienische Bandnudeln)
Olivenöl
schwarzer Pfeffer grob gemahlen
geriebener Parmesan nach Geschmack (ca. 60-80g)
gehacktes Basilikum
nach Geschmack einige Kapern

Zwiebel fein hacken, Zucchini in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Dann das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit den Zucchini andünsten, etwas salzen.

ca. 10 min. weich werden lassen.

Die Eier, das Eigelb, Pfeffer und den geriebenen Parmesan in einer Schüssel vermengen.

Tagliatelle garen, 2 Min. vor Kochende aus dem Wasser nehmen, etwas Nudelwasser aufheben. Die Nudeln zu den Zwiebeln und die Zucchini geben, die Parmesan-Ei-Mischung darunter heben, etwas Nudelwasser zufügen, gut vermengen und weitere 2 Min. sanft erhitzen. Dann zum Schluss das Basilikum unterheben.

