MEIN GENUSS



Zucchini Spaghetti Carbonara

It’s a match!

Knoblauchsalz bringt Pepp auf deinen Teller und verleiht deinem Gericht typisches Knoblauch Aroma.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst wird mit einem Spiralschneider aus den Zucchini, die Zucchini-Nudeln zubereitet. Zucchini-Nudeln werden auch *„Zoodles“* (zusammengesetzt aus „Zucchini“ und „Noodles“) genannt.
2. Nun kannst du den Bauchspeck fein würfeln, um ihn anschließend in einer heißen Pfanne ohne Fett anbraten. Währenddessen kannst du für die Carbonara-Sauce den Parmesan fein reiben. Diesen zusammen mit der Sahne, den Eiern, dem **Zitronenabrieb** und dem **Knoblauchsalz** in einer Schüssel verquirlen.
3. Jetzt wird die Eier-Sahne-Mischung zum Speck in die Pfanne gegeben. Die Zucchini-Nudeln anschließend unterheben. Das Carbonara Gericht wird bei schwacher Hitze für wenige Minuten erwärmt, bis die Sauce cremig wird.
4. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und den Basilikum und die Petersilie für das Aroma untermengen. Das fertige Gericht kann noch mit schwarzem Pfeffer und etwas **Olivenöl** abgeschmeckt werden. Vor dem Servieren kannst du die fertige Carbonara nochmals mit etwas Parmesan verfeinern.

Zutaten

4 mittelgroße Zucchini
100 g Panchetta (Bauchspeck)
200 ml Schlagsahne
2 Eier
100 g Parmesan + 20 g als Garnitur
3 TL Zitronenabrieb
1 TL Knoblauchsalz
2 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer
Petersilie
Basilikum

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.