

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Tagliatelle an Bratwurst-Carbonara



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen
2. Beim Abgiessen einen Becher Pasta-Wasser auffangen
3. Brät aus den Bratwürsten in ca. 1 cm grosse Stücke drücken
4. Mit etwas Fettstoff in einer Bratpfanne anbraten, bis alle Stücke schön goldbraun durchgegart sind
5. Pfanne von Herd nehmen
6. Petersilie fein schneiden, mit Ei und einem Schuss Pasta-Wasser vermischen
7. Die Hälfte des Parmesans fein reiben und untermischen
8. Abgetropfte Pasta zu Wurststückchen in die noch heisse Pfanne geben
9. Ei-Mischung begeben und alles gut vermengen
10. Bei Bedarf noch einen Schuss Pasta-Wasser begeben, bis die gewünschte Konsistenz stimmt
11. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken und geniessen

Zutaten

150 g	Tagliatelle
3	rohe Bratwürste
15 g	Petersilie
1	grosses Ei
30 g	Parmesan