



SPAGHETTI CABONARA - KLASSISCH

20 Minuten, Einfach



Zutaten:

200g Spaghetti, 1 Zwiebel, 100g Schinken, 1/8l Obers, 250g Paradeiser, Pfeffer, Salz, Petersilie, Parmesan, Öl zum Anbraten

1. Spaghetti in siedenden Salzwasser al dente kochen, mit warmen Wasser abschrecken und beiseite stellen.
2. Zwiebel in Öl anschwitzen, Schinken würfelig schneiden und begeben.
3. Mit Schlagobers auffüllen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
4. Paradeiser würfelig schneiden und zum Schlagobers hinzugeben.
5. Spaghetti mit Sauce in Suppenteller anrichten und mit Parmesan bestreuen.



Tipp: Trockener Zierfandler aus der Thermenregion, leichter Zweigelt aus dem Burgenland.

4 Portionen - Pro Portion: 751 kcal