



## Spaghetti alla carbonara vegetarisch

Spaghetti alla carbonara sind ein italienischer Pastaklassiker, der aber vermutlich von den amerikanischen Besatzungssoldaten nach dem zweiten Weltkrieg erfunden wurde. Siehe da: Spaghetti alla carbonara. Aus Ei, Rahm, Parmesan und Pancetta wird eine sämige Sauce zubereitet, die keinesfalles gekocht, sondern nur warm angerührt werden darf. Auch wenn der Speck durch eingelegte Tomaten und geröstete Champignons ersetzt wird, darf diese Pasta "alla carbonara" genannt werden: Die Sauce aus Ei und Rahm wird sowieso sämig und die eingelegten Tomaten mit den angerösteten Champignons sind mit ihrer Würzigkeit mehr als nur Ersatz für den Speck.

### Zutaten

100g Spaghetti  
60g Champignons  
40g Dörrtomaten in Öl  
(abgetropft)  
1 sehr kleine Zwiebel  
1 Ei  
50cl Vollrahm  
30g Parmesan  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zwiebel fein hacken, Champignons und Dörrtomaten in schmale Streifen schneiden.

Spaghetti gar kochen.

Während dessen:

Zwiebel und Champignons in wenig Öl andünsten, ohne dass die Zwiebel Farbe annimmt (ca. 3 Minuten). Dörrtomaten kurz mitdünsten. Herdplatte ausschalten. Die

Pfanne darf nur noch halbwarm sein, damit das Ei nicht stockt.

Rahm, Käse und Ei miteinander verquirlen und zu den Pilzen und Tomaten giessen, mit Pfeffer abschmecken. Spaghetti abgiessen, in die Sauce geben und gut vermischen. Möglichst schnell servieren.





