



# Spaghetti-Paprika Carbonara

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle Familienküche für jeden Tag, beliebt wie eh und je

## Zutaten

- 200 g Spaghetti
- 60 g roher Schinken in dünnen Streifen
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, geputzt, entkernt, in kleinen Würfeln
- 2 El Öl
- 100 ml Schlagsahne
- 100 ml Instant-Gemüsebrühe
- 3 El Ajvar, Paprikapaste
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 El Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Spaghetti nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, abgießen, etwas von dem Kochwasser verwahren.

### Schritt2

Zeitgleich die Zwiebeln und die Paprikawürfel in den Öl anschwitzen und die Schinkenstreifen kurz mit braten. Die Gemüsebrühe aufgießen, Ajvar verrühren, ca. 2 min. köcheln lassen.

### **Schritt3**

Die Eier und den Parmesan mit der Sahne verquirlen, zum Ansatz geben, verrühren, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt4**

Die abgegossenen Spaghetti unter heben, alles mit etwas Nudelwasser geschmeidig vermischen.

### **Schritt5**

Anrichten, etwas frisch gemahlener Pfeffer und mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** beliebt wie eh und je, Hauptgericht, preiswert, schnelle pastagerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-paprika-carbonara/>