

# Nudeln mit Carbonara-Soße a la Jamie Oliver

## Description

Für 2 Personen

250 g Penne  
1 Chorizo-Wurst  
1/2 Chilischote  
1 Handvoll Rosmarin (unter heißem Wasser abwaschen)  
4 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
1 Ei  
150 g Joghurt  
30 g geriebener Käse

default watermark

Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Chorizo klein schneiden und in der Pfanne in Olivenöl anbraten. 1 Chilischote und eine Handvoll Rosmarin unterheben. 4 Knoblauchzehen pressen und unterheben. Kurz weiter braten. Vom Herd nehmen.

1 Ei in eine Schüssel geben, Joghurt dazu, 30 g geriebener Käse. alles vermengen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Etwas vom Nudelwasser aufheben. Nudeln in die Pfanne dazugeben und die Ei-Masse untergeben. Alles gut vermengen. Etwas Nudelwasser dazugeben.

## Category

1. Fleisch

## Date Created

Juni 10, 2017

## Author

rezeptadmin