



Pasta Carbonara-Style mit Spargel und Miso

dazu Tomatensalat mit schwarzem Knoblauch



30-40min



2 Portionen

Carbonara ist ein Pastagericht, das mit Eiern, Hartkäse, Speck und schwarzem Pfeffer zubereitet wird. Seinen Namen erhielt das Gericht in der Mitte des 20. Jahrhunderts. Es ist umstritten, ob der Name sich auf das Mittagessen der Kohlearbeiter oder doch auf den schwarzen Pfeffer bezieht. Fakt ist aber, dass unsere Version mit grünem Spargel und einem fruchtigen Tomatensalat sich sehen und schmecken lassen kann. Buon appetito!

- 2 Tomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Schalotte
- 1 Pck. schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 10g Basilikum
- 200g Bio-Spaghetti ²
- 2 Bio-Eier ¹
- 25g Misopaste ^{2,4}
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ³
- 1 Pck. Schweinebauch
- 250g grüner Spargel

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- hitzebeständige Schüssel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schneebesen
- Sieb

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen



Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Tomaten** in je **8 Spalten** schneiden. Die **Zitrone** abreiben und auspressen. Die **Schalotte** und den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit den **Tomaten**, 2EL Olivenöl, **⅔ des Zitronensafts**, der **½ der -schale**, ¼TL Salz und Pfeffer und 1 Prise Zucker vermengen. Die **Basilikumblätter** zerzupfen und untermengen.



Die hölzernen Enden des **Spargels** abbrechen und das untere Drittel des **Spargels** ggf. schälen. Den Spargel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann 8-12Min. im Ofen grillen, bis der **Spargel** gebräunt und bissfest ist, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden. Die **Pasta** im kochenden Wasser in 7-9Min. bissfest kochen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. In einer hitzebeständigen Schüssel (siehe Kochtipp) **1 Ei, 1 Eigelb**, die **Misopaste** und den **übrigen Zitronensaft** verquirlen. Den **Käse** fein reiben, **2EL Käse** für die **Garnitur** aufbewahren, den **übrigen Käse** mit 1 Prise Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer unterrühren.



Wenn die **Pasta** ca. 4Min. gekocht hat, die **Saucenschüssel** auf dem Pastatopf platzieren. Sofort und stetig mit einem Schneebesen rühren und die Schüssel zwischendurch immer wieder vom Topf nehmen und wieder aufsetzen, damit das **Ei** nicht zu heiß wird und gerinnt. Nach 1-2Min. **2-3EL Pastawasser** unterrühren und noch weitere 2-3Min. rühren, bis die **Sauce** schaumig und heiß ist.



Den **Schweinebauch** in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und in eine mittelgroße, kalte Pfanne geben. Mit je ¼TL Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Schweinebauch** 5-7Min. braten, bis er knusprig und gar ist. Die Pfanne mithilfe eines Löffels leicht schräg stellen, das **Fleisch** in die obere Pfannenhälfte schieben und das **Bratfett** in der unteren Hälfte sammeln.



Etwas **Pastawasser** abschöpfen, dann die **Pasta** abgießen. Das Bratfett aus der Pfanne in die Sauce rühren. Die **Pasta** im Topf ohne Hitzezufuhr mit dem **Schweinebauch** und der **Sauce** vermengen, nach Bedarf esslöffelweise **Pastawasser** hinzugeben. Die **Pasta** mit dem **Spargel** anrichten und mit der **übrigen Zitronenschale** und dem **Käse** garnieren. Mit dem **Salat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning