

**Pasta mit
Rosenkohl-
Carbonara**

Zutaten für 2 Portionen

350 g	frischer Rosenkohl
2	kleine Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote (optional)
40 g	geräucherte Schinkenwürfel
2	große Eier (sehr frisch!)
3 EL	Parmesan, gerieben
	Salz, Pfeffer, Oli- venöl und Petersilie

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen und abtropfen lassen.

Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen und die Röschen kurz unter Wasser abbrausen und in nicht zu dicke Scheibchen schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Chilischote, falls gewünscht, entkernen und ebenfalls fein würfeln.

Oliveöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen. Chili und Schinkenwürfel dazugeben und etwas braten lassen. Nun die Rosenkohlscheibchen dazugeben und je nach Dicke 5 - 10 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier verquirlen und 3 EL Parmesan sowie etwas schwarzen Pfeffer unterrühren. Blätter der Petersilie abzupfen und diese klein schneiden.

Nun die Nudeln zur Gemüse-Schinken-Mischung geben und kurz erhitzen, von der Herdplatte ziehen, den Eier-Mix darüber geben und mit zwei großen Löffeln zügig vermischen. Sofort mit etwas Parmesan und Petersilie bestreuen und servieren.

Guten
Appetit!