

Rezept

Kartoffel-Spaghetti Carbonara



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg festkochende Kartoffeln
100 g Pancetta
100 g Parmesan oder Pecorino
2 Eier
2 Eigelb
Salz und Pfeffer
Gehackte Kräuter

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und im Anschluss mit dem dünnen Aufsatz des Spiralschneiders zu Spiralen drehen. In einer großen Schüssel die Eier, das Eigelb und den Parmesan verrühren und anschließend salzen und pfeffern.

Die Pancettawürfel in eine warme Pfanne geben und auf mittlerer Hitze kross braten. Danach aus der Pfanne nehmen, aber das Fett in der Pfanne lassen und darin die Kartoffelspaghetti ca. 7 Minuten anbraten. Ab und an wenden.

Wenn die Kartoffelspaghetti gar sind, die Eier-Parmesan-Mischung und den Speck dazugeben und alles miteinander vermengen, bis eine cremige Soße entstanden ist.

Die Kartoffelspaghetti Carbonara auf vier Teller verteilen und vor dem Servieren mit gehackten Kräutern bestreuen.

Das Rezept mit Videoanleitung gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezpte/643-kartoffel-spaghetti-carbonara>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter: www.die-kartoffel.de/

Rezept

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank