Basilikum Pasta nach Carbonara-Art

Die Nudeln im Salzwasser kochen. Den Speck in eine Pfanne geben und anbraten. Es wird kein Öl in der Pfanne benötigt, da der Fettanteil im Speck sehr hoch ist und du dir dadurch das Öl sparen kannst.

In der Zwischenzeit den Basilikum waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die restlichen Zutaten mit dem Basilikum in einen Behälter geben und pürieren.

Wenn der Speck gut angebraten ist, die Herdplatte ausschalten und die Nudeln in die noch heiße Pfanne geben. Ich nehme die Nudeln immer direkt aus dem Nudelwasser und bekomme dadurch noch mehr Geschmack in die Pfanne. Die Nudeln in der heißen Pfanne noch etwas anbraten und leicht abkühlen lassen.

Die Soße über die Nudeln gießen und gut vermengen. Durch die noch heiße Pfanne und die warmen Nudeln wird die Soße deutlich dicker und ihr bekommt eine schöne Konsistenz.

Wer auf den Basilikum verzichten will kann dies gerne tun. Wir nehmen auch manchmal frischen Bärlauch und ersetzen den Basilikum damit. Mit dieser schnellen Soße kannst du viele verschiedene Varianten ausprobieren.

Zutaten für 2 Personen:

100	ml	Sahne
40	g	Parmesan, gerieben
10	g	Basilikum, frisch
60	g	Speck, gewürfelt
1	Stk	Ei
200	g	Nudeln