

Spaghetti Carbonara mit Räuchertofu

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

250 g Spaghetti
80 g Räuchertofu
3 Eier
2 EL Sahne
50 g Parmesan
Olivenöl
Chili Würzöl oder Trüffel
Würzöl
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Spaghetti in einen großen Topf mit reichlich gesalzenem, kochendem Wasser geben und bissfest garen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen. Den Tofu in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten, bis er eine goldbraune Farbe annimmt.

Eier und Sahne in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und hinzugeben. Die gekochten Nudeln in die Pfanne zum Räuchertofu geben. Die Eiermischung hinzufügen und alles zügig vermengen. Zum Verfeinern des Gerichts eignet sich Chili oder Trüffel Würzöl.