

# 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.