

Basilikum-Fussili nach Carbonara Art

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

4 kg	Fussili-Nudeln	600 g	Basilikumpesto
200 g	Butter	10	Eigelbe
250 ml	Gemüsebrühe	200 g	Parmesan
1 L	Sahne	400 g	Speck/fetter Bacon
3	rote Zwiebeln	50 g	Schnittlauch
	Salz		Pfeffer

Zubereitung

Das Pesto mit Sahne, Eigelb, Gewürzen und Gemüsebrühe in einem Messbecher mit einem Pürierstab gut mixen.

Parmesan fein reiben und die Hälfte in die Sahnemischung geben, so wie Zwiebeln schälen und klein würfeln.

Den Speck in Streifen schneiden und in einer großen Pfanne knusprig auslassen.

Die Zwiebeln dazugeben und mit anschwitzen, dann warm halten.

Fussili in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen.

Die Pasta abgießen und direkt in die Pfanne mit Speck geben; die Sahnemischung unterrühren.

Bei kleiner Hitze weitergaren bis die Masse leicht cremig ist.

Vom Herd nehmen, auf einem Teller anrichten und den restlichen Parmesan und Schnittlauch darüberstreuen und servieren.