

Pasta Chitarra mit pikanter Arrabiata Soße

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

2 Portionen

250 g	Spaghetti	200 g	Pilze
150 g	Bacon	3	Knoblauchzehen
1 TL	Chilipaste		Salz
	Pfeffer		Öl
	Parmesan	1	Eigelb
	Paprikapulver		

Zubereitung

Spaghetti nach der Anleitung auf der Verpackung kochen.

Den Knoblauch in Öl anbraten, dann herausholen und in diesem aromatisierten Öl den Bacon und die kleingeschnittenen Pilze dünsten. Mit Chilipaste und Paprikapulver würzen und etwas Nudelwasser hinzufügen.

Die Pasta dazu geben und alles vermischen. Das Eigelb ebenfalls mit in die Pfanne geben und nochmals alles gut vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan garniert warm servieren.