

Spezialitads dal Grischun



CARBONARA GRISCHUNA

Schinken mit minipic ersetzen, fertig ist eine unkonventionelle Carbonara

Zutaten (4 Portionen)

- 500–600g Eierteigwaren, frisch
- Salz
- 175g Butter
- 150g Parmesan, gerieben
- 6 minipic, in Stücke geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Wachteleier, gebraten

Zubereitung

Teigwaren in siedendem Salzwasser bissfest garen. 2 dl Kochwasser abmessen, beiseitestellen.

Eine Platte heiss vorwärmen. 150g Butter darauf schmelzen lassen.

Teigwaren abgiessen, mit restlicher Butter mischen. Auf die Platte geben.

Käse und minipic daraufstreuen, mit Kochwasser beträufeln und mit zwei grossen Gabeln sofort mischen.

Geniessen: Carbonara mit Pfeffer übermahlen. Wachteleier darauflegen.



SURSELVA



minipic