

BLITZSCHNELLE BRATWURST-CARBONARA

FÜR 2 PERSONEN

FERTIG IN NUR 15 MINUTEN

150 g Tagliatelle

3 grobe Bratwürste

½ Bund glatte Petersilie (15 g)

1 großes Ei

30 g Parmesan

Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, anschließend abgießen und dabei einen Becher Kochwasser auffangen. Inzwischen das Brät aus der Wurstpelle drücken und mit angefeuchteten Händen rasch zu 18 gleich großen Bällchen formen. Die Fleischbällchen in schwarzem Pfeffer rollen, dann in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in ½ EL Olivenöl braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Regelmäßig wenden, anschließend vom Herd nehmen.

Die Petersilie samt Stielen fein hacken, mit dem Ei und 1 Schuss Pastawasser verquirlen. Den Parmesan fein reiben und den Großteil unterrühren.

Die abgetropften Tagliatelle zu den Fleischbällchen in die noch heiße Pfanne geben, das verquirlte Ei hineingießen und 1 Minute durchschwenken (das Ei gart in der Resthitze). Alles mit 1 guten Schuss Kochwasser verdünnen, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken und die Nudeln vor dem Servieren mit dem Rest des geriebenen Parmesans bestreuen.
