

Cremige Miso-Carbonara



- 200 g geräucherter durchwachsener Speck
- 500 g Spaghetti
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 TL Sriracha (asiatische Chilisoße)
- 4 frische Eigelb (Gr. M)
- 100 g geriebener Parmesan
- 3-4 EL helle Miso-Paste (Glas)
- 200 g Babyspinat

Zubereitung

- 1 Speck in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne knusprig braten. Speck herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
- 2 Sriracha, Eigelb, Parmesan und Miso-Paste in eine große Schüssel geben. Alles mit einem Schneebesen verquirlen, bis eine homogene Masse entsteht.
- 3 Spinat waschen. Nudeln abgießen, dabei ca. 50 ml Nudelwasser auffangen. Sofort die heißen Nudeln, heißes Nudelwasser, Spinat und Speck zur Miso-Mischung geben und alles gut vermengen. Miso-Spaghetti-carbonara mit Pfeffer abschmecken und anrichten.