

Orecchiette alla Primavera



| | |
|----------|--------------------|
| 350 g | Orecchiette-Nudeln |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 150 g | TK-Erbsen |
| 1 Bund | Lauchzwiebeln |
| 80 g | Bacon |
| 80 g | Parmesan (Stück) |
| 4 | Eigelbe |
| 3 Stiele | Thymian |

Zubereitung

- 1 Die Orecchiette in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Die Erbsen die letzten ca. 3 Minuten mitgaren. Nudeln und Erbsen abgießen, dabei ca. 100 ml vom Nudelwasser auffangen.
- 2 Inzwischen Lauchzwiebeln waschen und in Stücke schneiden. Bacon in Streifen schneiden, in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Lauchzwiebeln zugeben und im Speckfett anbraten. Pfanne vom Herd nehmen.
- 3 Parmesan reiben, mit Eigelb und ca. der Hälfte des Nudelwassers verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln, Gemüse und Bacon mischen. Eiermischung zugießen, evtl. noch etwas vom Nudelwasser zufügen und würzen. Die Thymianblättchen abzupfen und darüberstreuen.