

## Grüne Veggie Carbonara



Die klassische Variante Spaghetti Carbonara kennt sicherlich jeder. Ganz wunderbar ist eine grüne vegetarische Variante, die es lohnt einmal auszuprobieren.

### Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghetti  
4 frische Eier  
1 Ei Frischkäse  
100 g TK Blattspinat  
100 g TK Erbsen  
Salz, Pfeffer  
frisch gemahlener Parmesan

### Zubereitung

Spaghetti kochen und Erbsen kurz vor Ende der Garzeit zufügen und mitkochen.  
Nudeln abgießen und etwas Kochwasser dabei aufheben.

Eier mit dem Frischkäse verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ob das ganze Ei genommen wird, oder nur das Eigelb - darüber scheiden sich die Geister bei der Carbonara. Ich habe es komplett genommen.

TK-Spinat leicht in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auftauen lassen.

Nudeln und Erbsen nun in eine große Pfanne geben und mit der Ei-Käse-Mischung vermengen. Spinat dazugeben und auch direkt Parmesan (Menge nach Belieben). Etwas Kochwasser hinzufügen, damit es sämig wird. Gut rühren und leicht aufköcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss nochmals Parmesan darüber streuen.

**Guten Appetit.**