

## Spaghetti alla Carbonara mit Thunfisch und Zucchini

Suppe

Fischgerichte

Frühling

Nudelgerichte

Schnelle Küche

### Zubereitung

**Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○

Reichlich Wasser zum Kochen bringen, Salz dazu und die Spaghetti bissfest kochen. Die Zucchini in dünne runde Scheiben schneiden und in einer Pfanne unter Beigabe von Olivenöl Extra Vergine anbraten, mit Salz abschmecken.

In einer Schüssel die Eier mit dem Schlagobers und dem Parmesan verquirlen, die heißen Zucchini sowie den gut abgetropften Thunfisch hineingeben, die frisch abgossenen Spaghetti hinzufügen und sorgfältig vermengen. Mit reichlich, frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Ebenfalls ein Genuss: Frische Basilikumblätter von Hand zerzupfen und den Nudeln begeben.



### Zutaten

---

350 g dicke Spaghetti

---

160 g Rio Mare Thunfisch in

---

Olivenöl

---

3 Zucchini

---

2 Eigelb

---

1 ganzes Ei

---

4 EL frisches Schlagobers

---

1 EL geriebener Parmesan

---

40 g Olivenöl Extra Vergine

---

Salz

---

reichlich schwarzer Pfeffer