

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 abgegossenen 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 beigegeben.

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