

Bucatini alla mare e monti

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---|---|
| 250 g geschälte Garnelen | eventuell auftauen lassen. |
| 400 g Bucatini | in 4 Liter kochendem Salzwasser nach Anleitung al dente kochen. |
| 150 g geräucherten Speck | fein würfeln. |
| 300 g Champignons | putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. |
| 1 Bund glatte Petersilie | waschen, trockenschütteln und hacken. |
| 2 EL Olivenöl | in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin knusprig ausbraten, die Champignons zugeben und etwa 5 Minuten mitbraten. Mit |
| Salz und Pfeffer | würzen. Die Nudeln abgießen, etwas abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Die Pilz-Speck-Mischung zugeben und kurz unterheben. |
| 4 Eier | mit |
| 200 g Schlagsahne | verquirlen. Mit |
| Salz und Pfeffer | würzen und zu den Nudeln geben. Bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Sahne-Ei-Masse leicht andickt aber nicht ausflockt. Topf vom Herd nehmen. |
| 2 EL Olivenöl | in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen unter wenden darin etwa 2 - 3 Minuten anbraten. Mit |
| Salz, Pfeffer, Zitrone und etwas Cayennepfeffer | würzen. Die Bucatini auf 4 Teller verteilen, die Garnelen auf die Teller verteilen und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren. |

Statt der Champignons kann man auch sehr gut frische Pfifferlinge verwenden.

Das erste Mal zubereitet: März 2019

