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.
l 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.

