



Bucatini Carbonara mit Austernpilzen

Zutaten (für vier Portionen):

Bucatini

300 g Austernpilze
2 EL raffiniertes Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Paprikapulver, edelsüß
Salz, Pfeffer
400 g Bucatini

Carbonara-Sauce

3 Eier
40 g Pecorino, gerieben
60 g Parmesan, gerieben
Blattpetersilie
Pfeffer

Pilz-Crunch

100 g Austernpilze
2 EL Mehl
1 Ei
40 g Panko
Öl zum Frittieren
Salz

Zubereitung (circa 40 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Austernpilze putzen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Pilze darin anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, in Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzugeben und rösten, bis die Pilze leicht knusprig sind. Pfanne beiseitestellen.

In der Zwischenzeit für den Crunch die Austernpilze in Scheiben schneiden und salzen. Mehl, verquirltes Ei und Panko jeweils einzeln in flache Schalen geben. Pilzscheiben zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen, zuletzt in Panko drücken. Öl zum Frittieren auf 160 Grad erhitzen. Panierte Pilze darin kurz frittieren, bis sie hellgold sind. Auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Eier in einer Schüssel verquirlen. Parmesan und Pecorino einrühren und kräftig pfeffern. Blattpetersilie hacken und ebenfalls hineinrühren. Bucatini in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Die Pfanne mit den gebratenen Austernpilzen erneut auf mittlere Hitze setzen. Bucatini tropfnass zufügen und kurz durchschwenken. Kochwasser noch nicht wegschütten.



Bei niedriger Hitze die Eier-Käse-Mischung über die Pasta geben und untermengen, bis eine cremige Sauce entsteht. Nach Bedarf etwas Kochwasser einarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Carbonara portionieren. Pilz-Crunch obenauf geben und mit Petersilienblättchen toppen. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

728 kcal – 29 g Fett – 30,5 g Eiweiß – 86,5 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Pecorino und Parmesan können tierisches Lab enthalten.