



---

## carbonara grischuna

---

↳ *Schinken mit minipic ersetzen:  
Fertig ist eine unkonventionelle Carbonara*

### Zutaten (4 Portionen)

- 500–600 g Eierteigwaren, frisch
- Salz
- 175 g Butter
- 150 g Parmesan, gerieben
- 6 minipic, in Stücke geschnitten
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Wachteleier, gebraten

### Zubereitung

Teigwaren in siedendem Salzwasser bissfest garen.  
2 dl Kochwasser abmessen, beiseitestellen.

Eine Platte heiss vorwärmen. 150 g Butter darauf schmelzen lassen.

Teigwaren abgiessen, mit restlicher Butter mischen.  
Auf die Platte geben.

Käse und minipic daraufstreuen, mit Kochwasser beträufeln und  
mit zwei grossen Gabeln sofort mischen.

Geniessen: Carbonara mit Pfeffer übermahlen.  
Wachteleier darauflegen.