

Hoofdgerecht

Pasta carbonara met courgette en parmezaanse kaas

Door [Marc Fosh](#)

Totale tijd:

25 minuten

Porties:

6

Ingrediënten

Alle ingrediënten

- 3 middelgrote courgettes, geschild
- 2 tenen knoflook, geperst
- 200ml room
- 30 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 2 eidooiers
- 80 g gerookt spek, in blokjes gesneden
- 2 el. olijfolie
- 160 g fettuccini pasta
- Zout en witte peper, naar smaak

Methode

Vorbereitung:

0

Bereiding:

0

Porties:

6

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
2. Gebruik de Braun Multiquick 7 staafmixer en de multifunctionele bereidingskom met bijbehorende raspschijf om de courgettes fijn te raspen.
3. Verwarm de olijfolie in een pan en bak de gerookte spek krokant en goudbruin. Voeg de courgettes en knoflook toe en bak alles gedurende 6-8 min. op laag vuur.
4. Klop met behulp van de Braun staafmixer en de garde de eidooiers, room en parmezaanse kaas in een kom en breng het op smaak met witte peper. Voeg het spek, courgettes en knoflook toe aan de gekookte pasta. En daarna het geklopte mengsel en roer alles vlug door elkaar. Serveer de pasta direct op een mooi bord. Dit recept werd bereid met de Braun Multiquick 7 staafmixer met het bijbehorende garde en 1.5L multifunctionele bereidingskom met het bijbehorende raspschijf.