

Spaghetti carbonara med grøntsager

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 3 æg
- 1/4 liter piskefløde
- 50 g parmesan ost
- godt med salt og peber
- 1/2 squash
- 150 g blomkål
- 1 løg
- 100 g rosenkål
- 100 g champignon
- 250 g bacon i tern
- 300 g spaghetti

Sådan gør du

1. I en skål blandes æg, fløde, salt, peber og høvlet parmesan
2. Rengør grøntsagerne og snit i mindre stykker.
3. Kom olie på en dyb pande eller wok og svits grøntsagerne af
4. Steg bacon sprødt på en anden pande og kog spaghetti i en gryde med vand
5. Når grøntsagerne har taget lidt farve og bliver bløde, tilsæt da æggeblandingen.
6. Vend det hurtigt rundt og kom så den kogte spaghetti herved. Det gør ikke noget at du får lidt af kogevandet med. Vend det rundt
7. Top med den sprøde bacon og server med lidt ekstra høvlet parmesan, salt og peber