

Bavette mit Walnuss-Carbonara



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 744 kcal/3117 kJ
Eiweiß: 25,7 g Fett: 31,1 g
Kohlenhydrate: 90 g

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Bohnen abspülen, putzen und fein schneiden. In Salzwasser 5 Minuten kochen. Abgießen und warm stellen.
2. Walnüsse hacken und in einer kleinen Pfanne fettlos rösten. Beiseite stellen.
3. Speck klein würfeln. Olivenöl erhitzen und Speck knusprig auslassen. Pecorino fein reiben. Eier mit der Sahne in einer vorgewärmten Schüssel verrühren, Pecorino und Speck zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Bavette in reichlich Salzwasser nach Anweisung al dente kochen. Anschließend Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Die Eier-Sahne-Mischung zugeben und verrühren. Zugedeckt einige Minuten ziehen lassen. Grüne Bohnen und Walnüsse zufügen und untermischen. Die Pasta auf 4 Teller verteilen, mit etwas rosa Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

200 g grüne Bohnen
50 g kalifornische Walnüsse
30 g durchwachsener Speck
2 TL Olivenöl
50 g Pecorino (alternativ junger
Parmesan)
3 frische Eier
150 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer frisch gemahlen
500 g Bavette
rosa Pfeffer