



Schupfnudeln "alla Carbonara"

Zutaten

- 50 g Zwiebel(n)
- 90 g Karotten
- 100 g Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Stängel Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Schupfnudeln a.d. Kühlregal
- 250 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel Maggi Fix für Spaghetti Alla Carbonara
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Möhre putzen, waschen, schälen und in Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
3. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Schupfnudeln darin ca. 2-3 Min. anbraten und herausnehmen. Zwiebel und Karottenstreifen in die Pfanne geben und ca. 2 Min. andünsten, Knoblauch und Lauchstreifen zugeben und kurz mit andünsten.
4. 250 ml Wasser und Sahne zugießen. Maggi Fix für Spaghetti alla Carbonara einrühren und zum Kochen bringen. Schupfnudeln und Petersilie zugeben und alles in eine Auflaufform füllen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 15 Min. überbacken. Dazu schmeckt ein Rucolasalat.

Nährwert-Anzeige

Energie	423 Kilokalorien
Protein	13 g
Kohlenhydrate	45 g
Fette	21 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen