

Spaghetti mit Kasseler grüner Carbonara

Zutaten

- 1 Bund Kräuter für „Grüne Soße“
- 4 frische Bio-Eier
- 1 Be Sahne
- 40 g Parmesan, gerieben
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat

- 500 g Spaghetti oder Linguine
- 40 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

- Kräuter waschen, trocknen und von den Stängeln zupfen
- Kräuter etwas kleiner schneiden und mit Eiern, Sahne, Parmesan, Zwiebeln und Knoblauch in ein hohes Gefäß geben und pürieren
- Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Nudeln kochen, abgießen, tropfnass mit der Kräutermasse mischen, nur noch **sehr kurz** erwärmen, bis die Masse leicht sämig wird
- Nudeln sofort anrichten und mit Parmesan bestreuen