

## **Farfalle alla Carbonara**

### **Zutaten:**

1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
250 g Speckwürfel  
250 g Schmetterlingsnudeln (Farfalle)  
450 ml kräftige Gemüsebrühe  
2 Eier  
150 ml Sahne  
100 g geriebener Parmesan  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Alle Zutaten bis einschließlich Gemüsebrühe in einem Topf 20 cm 3,0 l miteinander verrühren. Secuquick softline aufsetzen und verschließen.

Auf höchster Stufe bis zum ersten Softfenster aufheizen, auf niedriger Stufe ca. 5 Minuten schnellgaren. Secuquick drucklos machen und abnehmen.

Eier, Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und unterziehen. Alles nochmals unter gelegentlichen Wenden heiß werden lassen bis die Ei-Sahnesauce anfängt zu stocken. Zum Servieren mit Parmesan bestreuen.

**Guten Appetit!**