



Winzernudeln mit Carbonara

ZUTATEN

5x Eigelb
250g Parmesan
250g Winzernudeln
150g Speck
Salz/Pfefferl

ZUBEREITUNG

1. Nudeln al dente kochen
2. Speck anbraten
3. Eiweiß und Eigelb voneinander trennen
4. Eigelb mit ca. 250g Parmesan und etwas Pastawasser vermischen
5. Carbonara mit Salz und Pfeffer würzen
6. Soße an die Nudeln geben und gut verrühren
7. Pasta servieren und mit Parmesan und etwas Basilikum garnieren

WEINBEGLEITUNG

Passend zur Weinlese steht natürlich nur ein Wein an der Spitze - der Federweisser oder auch Neuer Süßer genannt. Zum Federweisser gibt es einen ganz klaren Partner - der Zwiebelkuchen! Doch warum nicht mal was anderes probieren? Der Speck, der kräftige Parmesan und die Winzernudeln könnten nicht besser zu dem neuen Wein passen. Probieren Sie selbst!