

# Makkaroni mit Blumenkohl-Carbonara

Eine schnelle und einfache Variante des beliebten Nudel-Klassikers

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Gebratene Speckchips:

etwa 7 Scheiben Bacon  
(Frühstücksspeck) (etwa 100 g)

### Zutaten:

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
150 g Parmesan  
1 Blumenkohl (etwa 1 kg)  
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
150 ml Weißwein  
500 ml Geflügelfond oder  
Gemüsefond  
125 g Dr. Oetker Crème double  
Salz  
Muskatnuss  
frisch gemahlener Pfeffer  
350 g Makkaroni

### Außerdem:

Backpapier  
1 - 2 EL gehackte glatte Petersilie

## 1 Gebratene Speckchips:

Speckscheiben zwischen 2 Backpapierlagen in eine Pfanne legen. Darauf zum Beschweren einen Topf stellen und bei mittlerer Hitze kross braten; zwischendurch die Speckscheiben wenden. Kross gebratene Speckscheiben herausnehmen und auf Küchenpapier legen.

## 2 Vorbereiten:

Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Parmesan hobeln. Blumenkohl putzen und in **sehr kleine Röschen** teilen.

## 3 Zubereiten:

Speiseöl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel hinzufügen und glasig dünsten. Blumenkohlröschen kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei starker Hitze zur Hälfte einkochen lassen. Dann mit Geflügelfond auffüllen und mit Deckel etwa 15 Min. garen. Das Ganze pürieren. Crème double und die Hälfte des gehobelten Parmesans unterrühren. Die Soße nochmals erhitzen und mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Makkaroni in Salzwasser nach Packungsanleitung garen, dann abgießen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Speckscheiben in kleine Stücke brechen. Makkaroni und die Hälfte der gehackten Petersilie in die Soße geben. Mit den gebratenen Speckchips, restlichem gehobelten Parmesan und der restlichen gehackten Petersilie bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu passt ein Blattsalat.
- Kochen Sie 300 g Makkaroni mehr und bereiten am nächsten Tag den Makkaroniauflauf zu.

