

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
1000 g Blumenkohl (etwa 1 großer Kopf)
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
150 ml Weißwein
500 ml Geflügelfond oder Gemüsefond
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
Muskatnuss
frisch gemahlener Pfeffer
350 g Makkaroni

Außerdem:

Backpapier
1 - 2 EL gehackte glatte Petersilie

Wie mache ich Makkaroni mit Blumenkohl-Carbonara?:

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 fraîche 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 gehobeltem Parmesan und der restlichen gehackten Petersilie bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu passt ein Blattsalat.
- Nach Belieben 300 g Makkaroni mehr kochen und am nächsten Tag den Makkaroniauflauf zubereiten.

