



# Blut-Carbonara



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 50 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

### Zutaten

**100 g** geräucherter Speck

**360 g** Bucantini oder Linguine

**160 g** Schweine-, Enten- oder Hühnerblut

**140 g** Butter

## Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

**700** kcal

**25 g** Eiweiss

**61 g** Kohlenhydrate

**39 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

## Tipp

Eine grosse Schüssel und Schweine-, Enten- oder Hühnerblut verwenden.

## Zubereitung

**1** Salzwasser für die Pasta zum Kochen bringen und ein Bain-Marie für das Blut vorbereiten: eine grosse Schüssel über einem Topf mit leicht köchelndem Wasser stabilisieren, ohne dass die Schüssel das Wasser berührt.

**2** Den geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden, ohne Zugabe von Fett anbraten, bis die Speckwürfel zart und weich sind, leicht abkühlen lassen und 70 g Butter dazugeben.

- 3 Das Blut in die obere Schüssel des Bain-Maries geben, vorsichtig umrühren. Das Blut soll leicht eindicken aber nicht griesig werden. Dafür ca. 20–30 Minuten einrechnen.
- 4 Währenddessen die Pasta al dente kochen, das Wasser abgiessen, die Pasta mit dem Speck vermischen.
- 5 Sobald das Blut cremig wird, die Pasta und die übrige Butter dazugeben. Sofort servieren, mit Pfeffer.