Blut-Carbonara

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.