



## SAFTSCHINKEN-CARBONARA TRÜFFEL

### ZUTATEN für 4 Portionen

200 g	Saftschinken vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
2 EL	Butter
400 g	Spaghetti
120 g	Pecorino
6	Dotter
20-30 g	Trüffel, frisch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Den Saftschinken in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter braten. Die Nudeln in Salzwasser „al dente“ kochen. Für die „Crema“ den Pecorino fein reiben, die Dotter zum Käse geben, kräftig pfeffern und mit einer Gabel zu einer Creme verrühren. Sollte die Creme noch zu dickflüssig sein, mit etwas Nudelwasser verdünnen. Nudeln abseihen, aber etwas Nudelwasser aufheben. Die Nudeln zum Saftschinken in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze durchschwenken, die Eiercreme dazugeben und gut vermengen. Mit etwas Nudelwasser noch einmal cremiger machen. Vor dem Servieren pfeffern und mit gehobelter Trüffel vollenden.