

## Pilz-Carbonara

Zubereitungszeit **30 Minuten**  
Kalorien pro Portion **617**



### Zutaten für 4 Personen

#### None:

350 g Spaghetti  
2 EL Olivenöl  
2 Bananenschalotten  
25 g Butter  
500 g gemischte Pilze  
2 Knoblauchzehen  
6 Thymianzweige  
4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
100 g Parmesan  
1 Bund glatte Petersilie

1. Eine große Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta nach Packungsanweisung kochen.
2. Während die Nudeln kochen, das Olivenöl in einer großen Pfanne mit hohem Rand bei mittlerer Hitze erhitzen und die Schalotten mit einer Prise Salz 5 Minuten lang dünsten, bis sie weich sind.
3. Die Butter mit den gemischten Pilzen dazugeben und bei starker Hitze goldbraun braten. Knoblauch, Thymian und Gewürze hinzugeben und eine weitere Minute kochen lassen.
4. Sojasauce hinzufügen und weiter garen, bis der Knoblauch glasig ist.
5. 2 Esslöffel Pilze zum Garnieren beiseitestellen.
6. In einem kleinen Becher die Eier mit Parmesan (etwas davon zum Garnieren aufbewahren) und viel Salz und Pfeffer verrühren.
7. Einen Teil des Kochwassers der Nudeln beiseite stellen.
8. Die Nudeln abtropfen lassen. Zusammen mit der Eimasse und etwas Nudelwasser schnell in die Pilzpfanne geben und vermengen.
9. Die Nudeln unterheben bis sie gleichmäßig von der Sauce umhüllt sind und die Sauce nicht zu stocken beginnt.
10. Nach Bedarf etwas mehr Nudelwasser zugeben, damit die Mischung schön cremig wird.
11. Petersilie unterrühren und auf 4 Teller verteilen.

12. Mit den restlichen Pilzen und dem Käse bestreuen und servieren.

**Guten Appetit!**