

... > Zubereitungsarten > Methoden > Kochen

Pasta mit Basilikum-Carbonara



★★★★☆ 3.33 (1 Bewertungen)

 Kommentare

 20 Min.

 simpel

 19.09.2017

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

500 g Pasta z. B. Spaghetti

2 Knoblauchzehe(n)

Salz

2 Bund Basilikum

2 Eigelb

1 halbe Orange(n), den Saft davon

100 g Schlagsahne

2 EL Doppelrahmfrischkäse

Pfeffer

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 8 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 28 Minuten

Pasta nach Packungsangabe in Salzwasser kochen, abgießen, abtropfen lassen und ggf. warm stellen.

Knoblauch abziehen, Basilikumblättchen abzupfen, waschen und trocken tupfen. Ein paar Basilikumblätter beiseitelegen. Den Rest mit dem Knoblauch, Eigelben, Orangensaft, Sahne und Frischkäse mit dem Pürierstab pürieren. Die Basilikumcreme mit Salz und Pfeffer würzen und unter die noch heißen Nudeln mengen. Mit den übrigen Basilikumblättern garnieren und servieren.

Rezept von

Tiburonito

Weitere Rezepte von Tiburonito

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[baguettebrot rezepte](#), [burgersauce rezepte](#), [franzbrötchen rezepte](#),
[italienischernudelsalat rezepte](#), [kisch rezepte](#), [lammleber rezepte](#), [loecarb rezepte](#),
[onepot rezepte](#), [rinder-suppenfleisch rezepte](#), [sauerteigansatz rezepte](#)

