

# Nudeln Carbonara

## **Zutaten:**

1 Paprika  
24 Pilze  
Tagliatelli  
Sahne  
Speck  
Knoblauch

Carbonara kommt aus Italien, aber dieses ist nicht das gleiche Rezept und es ist sehr gut. Zuerst musst du den Speck braten. Du musst die Paprika und Pilze hacken und braten. Danach musst du den Speck, die Paprika und Pilze verrühren, die Sahne einschenken und die Tagliatelli kochen. Schließlich kannst du alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Rezension: Ich liebe Nudeln Carbonara, weil es salzig und süß ist. Die Sahne macht eine Soße und ich liebe diese Soße. Sie ist köstlich!

Von Léon Gautier-Loftus, 4ème, Allemand