

# Pasta Carbonara

## Zutaten:

500g pasta

500ml Sahne/Milch

500g geschnittener Schinken

- 1) Sie legen alle pasta in kochendes Wasser und den Schinken in eine heisse Pfanne mit Öl.
- 2) Warten Sie ein paar Minuten, bis der Schinken knuspring braun ist, und geben Sie dann die Milch zu dem Schinken.
- 3) Warten Sie, bis die Pasta fertig und weich sind, und kühlen Sie dann das Wasser.
- 4) Wenn die Milch fertig und gelb ist, mischen Sie mit den Pasta und dann ist alles fertig.

**Tipp:** Sie können auch etwas Kase hinzufügen, damit es besser schmeckt.



Von Pablo Losa, 4ème, Allemand