

Räucherfisch-Carbonara mit Zucchini



Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Nudeln
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- 75 g Gran Padano (gerieben)
- 3 EL Olivenöl
- 3-4 Tilapia-Filets (heiß geräuchert)
- 3 Eier
- 150 ml Milch
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

- Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Die Zucchini längs vierteln und in Scheibchen schneiden, die Zwiebel würfeln und den Knoblauch in dünne Scheibchen schneiden.
- In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zucchini mit Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen.
- Die Fischfilets in mundgerechte Stücke zerteilen. Zusammen mit dem Oregano zum Gemüse in die Pfanne geben und 5 Minuten mitbraten.
- Die Eier mit der Milch und dem Gran Padano verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Die Nudeln in die Pfanne geben und die Eiermilch unterrühren.

Quelle: Selbst ausgedacht.