

## Carbonara mit Dörrotomaten von Macouba

Mengen für 10 Personen

375 g Tomaten (getrocknet)	Dörrotomaten in feine Streifen schneiden
5.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen, vierteln und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
5.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden
5.0 EL Öl	In einer Bratpfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden etwa 10 Minuten dünsten und nur leicht bräunen
5.0 Stück Eier	Die Eier verquirlen
200 g Parmesan	Den Käse unter die Eier mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch und die Dörrotomaten zu den Zwiebelstreifen in die Bratpfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. 2.5 dl von den Nudeln abmessen und die Bratpfanne geben. Die Bratpfanne vom Herd nehmen und Eiermischung daruntermischen.