

Ebly alla Carbonara von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

Ebly mit einer Carbonarasauce

625 g Ebly	Ebly in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten bei geringer Hitze kochen, bis es die gewünschte Konsistenz hat. (ähnlich wie beim Reis)
500 g Zwiebeln	fein hacken
500 g Speckwürfeli	mit den Zwiebeln anbraten anschliessend aus der Pfanne nehmen
500 g Crème fraiche	in die Pfanne geben um den Bratensatz vom Boden zu lösen
325 g Erbsen	
400 g Rüebli	mit Erbsen zusammen weichkochen (getrennt vom Rest)
200 g Reibkäse	Ebly abgiessen und alles zusammenfügen. Mit genug Pfeffer würzen.