

Ebly alla Carbonara von Rana Gilgen

Mengen für 20 Personen

Ebly mit einer Carbonarasauce

| | |
|----------------------|--|
| 1.25 kg Ebly | Ebly in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten bei geringer Hitze kochen, bis es die gewünschte Konsistenz hat. (ähnlich wie beim Reis) |
| 1.0 kg Zwiebeln | fein hacken |
| 1.0 kg Speckwürfeli | mit den Zwiebeln anbraten anschliessend aus der Pfanne nehmen |
| 1.0 kg Crème fraiche | in die Pfanne geben um den Bratensatz vom Boden zu lösen |
| 650 g Erbsen | |
| 800 g Rüebli | mit Erbsen zusammen weichkochen (getrennt vom Rest) |
| 400 g Reibkäse | Ebly abgiessen und alles zusammenfügen. Mit genug Pfeffer würzen. |