

# Bavette mit Walnuss- Carbonara



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 744 kcal/3117 kJ  
Eiweiß: 25,7 g                      Fett: 31,1 g  
Kohlenhydrate: 90 g

**Zubereitungszeit:**  
ca. 30 Minuten

## Zubereitung:

1. Bohnen abspülen, putzen und fein schneiden. In Salzwasser 5 Minuten kochen. Abgießen und warm stellen.
2. Walnüsse hacken und in einer kleinen Pfanne fettlos rösten. Beiseite stellen.
3. Speck klein würfeln. Olivenöl erhitzen und Speck knusprig auslassen. Pecorino fein reiben. Eier mit der Sahne in einer vorgewärmten Schüssel verrühren, Pecorino und Speck zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Bavette in reichlich Salzwasser nach Anweisung al dente kochen. Anschließend Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Die Eier-Sahne-Mischung zugeben und verrühren. Zugedeckt einige Minuten ziehen lassen. Grüne Bohnen und Walnüsse zufügen und untermischen. Die Pasta auf 4 Teller verteilen, mit etwas rosa Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

## Zutaten für 4 Portionen :

200 g grüne Bohnen  
50 g kalifornische Walnüsse  
30 g durchwachsener Speck  
2 TL Olivenöl  
50 g Pecorino (alternativ junger  
Parmesan)  
3 frische Eier  
150 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer frisch gemahlen  
500 g Bavette  
rosa Pfeffer