

Carbonara omelet

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild

Ingredienser

4-5 skiver bacon

1 god håndfuld kogt spaghetti (rest)

3 æg

1 dl fintrevet parmesan

Salt og peber

Tilbehør: Grøn salat

Beskrivelse

Skær baconen i tern og steg dem gyldne på en pande. Tag halvdelen af baconen af panden. Hæld noget af fedtstoffet fra og kasser det. Kom spaghetti på panden og varm den op, mens den blandes med det baconen, der er blevet på panden.

Rør halvdelen af parmesanen i æggene og hæld det over spaghetti. Skrab æggemassen sammen med fyldet det første halve minut, og lad den flydende æggemasse fylde evt. huller. Når æggemassen er stivnet, drysses salt og peber over. Kom resten af bacon og ost på. Når ost er smeltet er omeletten klar. Fold omeletten på midten og server den med en grøn salat.