



# Carbonarataart



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

300 gram dunne spaghetti (bv. cappellini)  
zout  
olijfolie  
100 gram geraspte kaas (bv. gruyère)  
3 eieren (groot)  
250 ml volle room  
1 takje rozemarijn (fijngesneden)  
zwarte peper  
250 gram gerookt spek  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
250 gram pompoenblokjes (geroosterd in de oven met wat olijfolie)  
1 bosje salie

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de spaghetti in lichtgezouten water en giet af. Laat afkoelen in een vergiet.
- 2.** Neem een springvorm van 20 cm doorsnede en smeer in met olijfolie. Bestrooi de bodem en de randen met wat geraspte kaas.
- 3.** Doe de spaghetti in een grote kom. Voeg de losgeklopte eieren, de room, fijngesneden rozemarijn en zwarte peper toe.
- 4.** Bak in een pan het spek krokant. Voeg de knoflook en de pompoen toe. Giet het vet uit de pan en voeg het spekmengsel toe aan de pasta, samen met de rest van de geraspte kaas en fijngesneden salie.
- 5.** Meng alles goed en schep in de springvorm. Druk een beetje aan en zet 35 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.



- 6.** Laat enkele minuten afkoelen in de vorm en ga dan met een scherp mes langs de randjes, om de taart los te maken van de vorm. Haal uit de vorm en serveer op een houten plank.