

Spaghetti alla carbonara (Für 4 Personen)

Fleisch 100 g Rohschinken oder Speck

Sonstiges 320 g Spaghetti
1 EL Butter
200 ml Sahne
3 Eigelb
2 EL Parmesan, gerieben

Würzmittel Schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
Salz

- Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- In der Zwischenzeit den Rohschinken oder Bauchspeck in Streifen schneiden und in der Butter leicht anbraten.
- Die Sahne mit dem Eigelb, dem Parmesan, Salz und Pfeffer verrühren.
- Die gekochten Spaghetti abseihen, abtropfen lassen und in die Pfanne zum Rohschinken oder Bauchspeck geben
- Die Sahne-Ei-Masse darunter rühren und gut vermischen.
- Nochmals nachwürzen und sofort servieren.



Empfehlung

- Als Beilage servieren sie einen Blattsalat der Saison.

