

Spaghetti Carbonara

4-Personen

Zutaten:

400	-	gr Spaghetti
1	-	dl Rahm oder Halbrahm
3	-	Eier
wenig	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
75	-	gr Sbrinz, gerieben
100	-	gr Speckwürfeli
1-2	-	Knoblauchzehen

Zubereitung:

Teller warm stellen. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Rahm, Eier, wenig Salz und Pfeffer in einer Schüssel kräftig verrühren. Sbrinz daruntermischen.

Speck in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Herausnehmen und warm stellen.

Knoblauch in dieselbe Pfanne pressen und kurz andünsten.

Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. In die Bratpfanne geben und, im Knoblauch wenden.

Pfanne vom Herd nehmen, Eier-Käsemasse hineingießen. Mit den heißen Spaghetti mischen, ohne dass die Sauce gerinnt.

Spaghetti auf die vorgewärmten Teller verteilen und mit Speck garnieren.
Sofort servieren.

Tipp: Statt Speck können auch Schinkenwürfeli verwendet werden.