

Spaghetti alla carbonara



Zutaten für drei Portionen:

250 g Spaghetti
100 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
1 Ecke Butter
50 g Parmesan
2/3 Becher Schlagsahne
1-2 frische Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat

1. Den Frühstücksspeck in dünne Streifen schneiden. In einer beschichteten Pfanne in wenig Butter knusprig ausbraten. Warm stellen.

2. Eine Porzellan-Schüssel vorwärmen.

3. Schlagsahne und Ei verquirlen. Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Mit ca. 50 g fein geriebenem Parmesan vermischen.

4. Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Garprobe machen, weil die Angaben auf der Packung sehr oft zu knapp sind.

5. Parmesan mit Raspel am Tisch bereitstellen, ebenso

eine Pfeffermühle mit schwarzem Pfeffer.

6. Wenn die Spaghetti fertig sind: Die Spaghetti mit dem Speck und der mit 2 EL heißem Nudelwasser verdünnten Eiersahne in die vorgewärmte Schüssel geben. Alles mischen. Nochmals etwas pfeffern. Sofort servieren.

Hinweise:

Dieses Gericht ist nicht so besonders beliebt bei uns, aber es darf in einem Rezeptbuch nicht fehlen.

Das Bild zeigt eine Variante mit grünem Pfeffer. Keine so gute Idee, weil qualitativ guter eingelegter grüner Pfeffer sehr schwer zu bekommen ist.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Nudeln, Schinken, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023