

Spaghetti alla carbonara

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Spaghetti	g	500	750
Butter	g	120	180
Eier ganz	St.	2	3
Eigelb	St.	2	3
Parmesan gerieben	g	80	120
Schinkenspeckscheiben	g	200	300
Sahne	ml	200	300
Zwiebel, mittelgroß	St.	1	2
Pfeffer und Salz nach Bedarf			

VORBEREITEN:

1. Schinkenspeck abbrühen, abtrocknen und würfeln.
2. Zwiebel fein hacken.
3. Parmesan reiben.
4. Butter in einem Schüsselchen schaumig rühren.
5. Eier und Eigelb in einer weiteren Schüssel verquirlen und 3 bzw. 5 EL Parmesan untermischen. Gut Pfeffern.
6. Große Schüssel warm stellen!

ZUBEREITUNG:

1. Spaghetti nach Vorschrift kochen.
2. Schinkenspeckwürfel mit 1 bzw. 1½ EL Butter in Pfanne knusprig ausbraten und herausnehmen.
3. Zwiebel im Fett glasig dünsten, Schinkenspeck wieder zufügen Sahne angießen und alles sämig einkochen.
4. Die gut abgetropften Spaghetti in die warme Schüssel geben und mit der schaumig gerührten Butter so vermengen. daß jede Spaghetti mit Fett überzogen ist.
5. Dann heiße Schinkenspecksahne untermengen.
6. Zum Schluss die Eier mit dem Käse gut untermischen. Eventuell nachwürzen.
7. Sofort auftragen
8. Restlichen Parmesan dazu extra reichen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Bunter Salat / frischer Rotwein