

Italienische Rezepte

Spaghetti Alla Carbonara

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gattung: Pasta, Hauptgerichte, Nudeln, Teigwaren, Italien, Sauce

500 g	Spaghetti	Salz
1 Essl.	Olivenöl	frisch gemahlener schwarzer
200 g	magerer Bauchspeck, gehackt	-Pfeffer
50 ml	Sahne	eine Prise Cayennepfeffer
2	Eier, geschlagen	3 Teel. Butter, in kleinen Stückchen
50 g	geriebener Parmesan	

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser "al dente" kochen. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den Speck knusprig anbraten.

Sahne, Eier und Käse vermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Spaghetti gut abtropfen lassen und noch heiß mit der Butter vermischen, bis sie geschmolzen ist.

Den Speck, dann die Ei Mischung untermenge so dass die Spaghetti von der Mischung gleichmäßig umhüllt sind.

Sofort heiß servieren.