

Italienische Rezepte

Spaghetti Carbonara Ohne Sahne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gattung: Backen, Hauptgericht, Nudeln, Teigware, Italien, Sauce

500 g	Spaghetti	4	Eier
150 g	Bauchspeck, halbtrocken	6	Essl. Parmesan, gerieben
1	Essl. Schweineschmalz		Salz
1	Knoblauchzehe		Pfeffer
1	Chilischote, getrocknet		

Spaghetti in Salzwasser kochen. Den gewürfelten Speck im Schweineschmalz auslassen. Ebenso eine geschälte, halbierte Knoblauchzehe und nach Belieben eine Chilischote mitrösten - beide herausnehmen, wenn sie anzubrennen drohen.

In einer vorgewärmten Schüssel die Eier mit 2 El Käse und reichlich grob gemahlenden Pfeffer verschlagen.

Die noch nassen Spaghetti (etwas Kochwasser zurückbehalten) dazugeben und mischen.

Etwas heißes Kochwasser hinzufügen - die Eiersauce muss die Spaghetti dicklich überziehen. Restlichen Käse untermischen und sofort servieren.