

# Italienische Rezepte

## Spaghetti Carbonara Mit Eiern & Schinken

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Fleisch, Italien, Pasta, Primo, Sauce

---

|       |                                |                             |
|-------|--------------------------------|-----------------------------|
| 4     | Essl. Butter                   | - der Breite nach in 1/2    |
| 2     | Ganze Eier                     | - cm große Streifen         |
| 2     | Eigelb                         | - geschnitten               |
| 1     | cup Frisch geriebener Parmesan | 1 Teel. Getrockene rote     |
| 6     | Liter Wasser (evtl. mehr)      | - Paprikaflocken (nach      |
| 1     | Teel. Salz                     | - Belieben)                 |
| 500 g | Spaghetti, spaghetti oder      | 1/2 cup Schlagsahne         |
|       | - linguine                     | Frisch gemahlener schwarzer |
| 8     | Scheiben Schinkenspeck         | - Pfeffer                   |

---

In einer kleinen Schüssel die Butter mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sie weich und luftig ist. In einer anderen kleinen Schüssel die Eier und Eigelb mit einer Gabel oder einem Schneebesen so lange schlagen, bis sie gut miteinander vermengt sind, dann 1/2 Tasse geriebenen Käse hineinrühren. Eine grosse, feuerfeste Servierschüssel oder Kasserolle in einem auf 95° vorgewärmten Backofen erhitzen. Gleichzeitig Wasser und Salz in einem grossen Suppentopf oder Kessel zu brodelndem Kochen bringen. Die Spaghetti in das kochende Wasser legen und kurz mit einem Holzlöffel umrühren, damit sie nicht aneinander oder am Boden des Topfes kleben bleiben. Unter gelegentlichem Umrühren die Spaghetti bei grosser Hitze 7 bis 12 Minuten kochen, bzw. bis sie weich sind. Inzwischen die Schinkenspeckstücke in einer 20 bis 25 cm grossen Pfanne bei mässiger Hitze auslassen, bis sie knusprig sind. Etwa die Hälfte des Fettes abgiessen und, falls gewünscht, die Paprikaflocken und dann die Sahne hineinrühren. Die Sahne schwach kochen lassen und dann warm stellen, bis die Spaghetti gar sind. Danach die Spaghetti gründlich in einem grossen Sieb abtropfen lassen, wobei sie mit zwei Gabeln hochgehoben werden, damit alles Wasser gut abläuft. Die Spaghetti in die vorgewärmte Servierschüssel füllen und die sahnig gerührte Butter unterheben, wobei die Spaghetti so lange mit zwei Gabeln vermengt werden, bis jede Teigsträhne mit Butter überzogen ist. Dann die heisse Schinkenspeck und Sahne Mischung und schliesslich die geschlagenen Eier und den Käse dazu geben und alles gründlich miteinander vermischen. Die Hitze der Pasta und der anderen Zutaten sollte die rohen Eier bei der Berührung garen lassen. Abschmecken und mit Salz und einer Prise gemahlenem Pfeffer würzen. Die carbonara sofort mit der übrigen 1/2 Tasse Käse, die separat gereicht wird, anrichten.