

# Italienische Rezepte

## Spaghetti Alla Carbonara Mit Sahne & Schinken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Italien, Nudeln, Sauce

---

1,50	geh. TL Salz	2	Eigelb
375 g	Spaghetti	2	Gehäufte EL Parmesan
4	Essl. Butter	8	Scheiben Schinkenspeck
2	Eier	125 ml	Sahne

---

Spaghetti in kochendem Salzwasser (3 l Wasser) al dente kochen.

Die Butter weich rühren. In einem anderen Gefäß die ganzen Eier mit Eigelb verquirlen, den Käse zufügen. Den Schinkenspeck in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten, die Sahne zugießen und einmal aufkochen.

Die abgetropften Spaghetti in eine grosse und vorgewärmte Schüssel geben, die sahnig gerührte Butter unterheben, dabei die Spaghetti so lang mit zwei Gabeln vermengen, bis jede Strähne mit Butter überzogen ist.

Dann die heisse Specksahne untermischen und zum Schluss die Eierkäsemischung zugeben, die bei der Berührung mit den heissen Spaghetti gar werden muss.

Sofort servieren.

Zubereitung: 40 Minuten