

Nah&Frisch

Professional

Spaghetti Carbonara

Hauptspeise

Italienisch

Nudelgerichte

Schnelle Küche

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser nach Herstellerangabe bissfest kochen, anschließend gut abtropfen lassen. Dabei ein wenig Kochwasser auffangen.

In der Zwischenzeit den Speck in kleine Würfel oder feine Streifen schneiden und anschließend in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten. Nun die Eier mit dem Käse in einer Schale gut verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti mit dem Speck in dem großen Topf vermengen, einen Schuss vom Kochwasser hinzufügen und die Käsemischung unterrühren. Die Spaghetti auf den Tellern portionieren. Mit gehackter Petersilie und mit geriebenem Parmesan sowie schwarzen Pfeffer aus der Mühle und Salz servieren.



ZUTATEN 

400 g Spaghetti

150 g Bauchspeck am Stück

4 Eier

60 g Parmesan, frisch gerieben

2 EL Petersilie gehackt

3 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salz