



Klassische Spaghetti Carbonara

Art

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	1 TL
Olivenöl	2 EL
Speckstreifen	250 g
Spaghetti	500 g
Eier	6 St.
Parmesan, gerieben	125 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

1. In einem großen Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen.
2. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Schinken zugeben und kross anbraten.
3. Spaghetti ins kochende Salzwasser geben und ca. 9 Min. bissfest garen.
4. Inzwischen in einer Schüssel 4 ganze Eier und 2 Eigelbe mit etwa 2/3 des Parmesans verrühren und mit Pfeffer würzen.
5. Spaghetti abgießen und dabei eine Tasse des Kochwassers (ca. 200 ml) auffangen. Heiße Spaghetti anschließend zum Schinken in die Pfanne geben und diese vom Herd nehmen. Parmesan-Ei-Mischung ebenfalls in die Pfanne geben, alles zügig vermischen und ggf. mit etwas Kochwasser auflockern.
6. Fertige Spaghetti Carbonara auf tiefen Tellern anrichten und mit übrigem Parmesan bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Es ist wichtig, dass die Sauce direkt nach dem Kochen der Spaghetti hergestellt wird. Die Sauce bindet nur durch die Resthitze der Spaghetti.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	959 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	45 g