



Spaghetti alla Carbonara

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Speckstreifen	260 g
Butter	1 EL
Spaghetti	500 g
Schlagsahne	150 g
Parmesan	80 g
Eier	2 St.
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Speckwürfel fettfrei auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 4–5 Min. goldbraun und kross anrösten. 1 EL Butter, Zwiebel und Knoblauch zum Speck geben und auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. weiterbraten.

Inzwischen Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 8–10 Min. bissfest garen. Anschließend 1 Tasse Kochwasser abschöpfen und Pasta in ein Sieb abgießen. Nudeln nicht abschrecken.

Sahne zur Speck-Zwiebel-Mischung geben, aufkochen und auf mittlerer bis hoher Stufe ca. 2–3 Min. sämig einkochen. Derweil Parmesan fein reiben und in einer Schüssel mithilfe eines Schneebesens mit 2 Eigelben und 2–3 EL des abgeschöpften Kochwasser verrühren.

Heiße Spaghetti und zuletzt Speck-Sahne-Sauce unter Rühren zur Ei-Parmesan-Mischung geben und alles intensiv vermengen. Falls notwendig zum Auflockern 1–2 EL vom Kochwasser unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken, Spaghetti Carbonara in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	913 kcal		
Kohlenhydrate	98 g	Ballaststoff	1 g
Eiweiß	35 g	Fette	42 g