



Spaghetti alla Carbonara

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

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

 Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, feine Reibe, Schneebesen, Tasse

1. 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.
2. 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.
3. 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 Kochwassers verrühren.
4. 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 915 kcal

Kohlenhydrate 101 g

Eiweiß 35 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 40 g
