



Spaghetti Carbonara - Lieblingsrezept von Gabriele Scagliola



Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Spaghetti	500 g
Salz	1 EL
Bauchspeck	200 g
Pecorino	125 g
Eier	4 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Messbecher, großer Topf, große Pfanne, feine Reibe

1. In einem großen Topf ca. 5 Liter Wasser zugedeckt aufkochen, dann salzen. Spaghetti im Salzwasser aufkochen, darauf achten, dass alle Spaghetti mit Wasser bedeckt sind. Die Spaghetti ca. 8 Min. bissfest garen.
2. Inzwischen den Speck in Würfel schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun ausbraten. Die Pfanne zur Seite ziehen. Den Käse auf der feinen Seite der Haushaltsreibe reiben. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen.
3. Eier aufschlagen. Eigelb in eine Schüssel geben und nach und nach 200 ml Kochwasser unterrühren, dann die Hälfte Pecorino unterrühren. Den Speck in der Pfanne nochmals bei mittlerer Hitze heiß werden lassen, Spaghetti unterrühren. Dann vom Herd ziehen und die Eigelbmasse unterrühren, nicht mehr kochen lassen, weil das Eigelb sonst ausflocken würde. Die Spaghetti mit Pfeffer abschmecken. Spaghetti portionsweise anrichten und mit restlichem Pecorino bestreuen.

Guten Appetit!

Tipp:

Die Spaghetti mit frisch geschnittener Petersilie bestreuen. Nach Belieben Tomatensalat dazu servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	953 kcal
Kohlenhydrate	91 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	50 g