



Vorspeise oder Hauptgang

Spaghetti Carbonara

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Spaghetti
150 gr Schinkenwürfeli
150 gr Speckwürfeli
3 Eier
2 Eigelb
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 gr geriebener Parmesan oder Sbrinz

Zubereitung

Grosse Pfanne mit Wasser

Spaghetti in kochendem Salzwasser «al dente» kochen, abgiessen und abtropfen lassen.

Schinken, Speckwürfeli

Inzwischen die Schinken- und Speckwürfeli kurz anbraten und danach auf die Seite stellen.

Eier und Eigelbe, Käse sowie Schinken- und Speckwürfeli

In einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen, würzen und mit dem Reibkäse und den Fleischwürfeli vermischen. Würzen.

Die Sauce in eine vorgewärmte, tiefe Schüssel geben und die heissen Spaghetti daruntermischen.

Variantenvorschlag: Die 2 Eigelbe durch 1 bis 2 dl Rahm ersetzen.
