Rezept

Klassiker: Spaghetti alla carbonara

Ein Rezept von Klassiker: Spaghetti alla carbonara, am 28.04.2024

Zutaten

	Salz
100 g	Pancetta oder durchwachsener Räucherspeck
1 EL	Olivenöl
5- 6 EL	Sahne
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
500 g	Spaghetti
1	Knoblauchzehe
3	ganz frische Eier
50 g	frisch geriebener Parmesan oder Pecorino oder beide miteinander gemischt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Im großen Topf 4-5 l Wasser mit 1 EL Salz aufkochen. Spaghetti reinschütten und mit dem Kochlöffel nachschieben, bis alle unter Wasser sind. Nudeln bissfest kochen – dauert ungefähr 8 Minuten, besser vorher schon probieren. Eine Schüssel und vier Spaghettiteller in den Backofen stellen – bei ungefähr 50 Grad.

2. Inzwischen Pancetta oder Speck in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen, fein schneiden. Öl warm werden lassen. Speckwürfelchen darin warm und leicht knusprig werden lassen, Knoblauch unterrühren.

3. Eier, Sahne und Käse in die warme Schüssel schütten und verrühren. Nudeln abgießen, sofort mit dem heißen Speck zur Eiermasse schütten, pfeffern, gut durchrühren und gleich in Teller verteilen.