Rezept

# Spaghetti Prima Carbonara

Ein Rezept von Spaghetti Prima Carbonara, am 27.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 Bund** | Schnittlauch |
| **2 TL** | Zitronensaft |
| **4** | Eier |
| **500 g** | Spaghetti |
| | Pfeffer |
| **100 g** | Räucherlachs in Scheiben |
| **2 EL** | körniger Senf |
| **4 EL** | Sahne |
| **5 TL** | Salz |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. > Den Schnittlauch abbrausen und trockenschütteln. Dann das Bündel aufs Brett legen, die Spitzen vorne gut 5 cm lang abschneiden und dicht neben das Bund legen. Nun lässt sich der Schnittlauch gleichmäßig von der Spitzenseite her in Röllchen schneiden. Die hellen Enden wegwerfen. Lachs in Streifen schneiden und mit Schnittlauch, Zitronensaft, Senf, Eiern und Sahne verrühren.

2. > In einem großen hohen Topf 5 l Wasser aufkochen. Spaghetti mit Salz hineingeben und in 8-10 Minuten bissfest garen. Ins Sieb mit einer Schüssel darunter abgießen, abtropfen lassen, Wasser weggießen. Spaghetti in die Schüssel geben, Eiermischung drübergeben und sofort unterrühren, bis sie stockt, aber noch glänzt. Pfeffern und auf den Tisch damit – bitte ohne Parmesan!