Rezept

Bucatini alla carbonara

Ein Rezept von Bucatini alla carbonara, am 04.05.2024

Zutaten

	Salz
1	Zwiebel
3	frische Eier
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
400 g	Bucatini
150 g	Pancetta
4 EL	geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. 4 l Salzwasser zum Kochen bringen. Die Bucatini darin nach Packungsangabe al dente kochen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und mit der Pancetta klein würfeln. Beides in einer Pfanne goldbraun braten.

3. Eier in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Käse und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Nudeln abgießen, abtropfen lassen, mit der Speckmischung unter die Eier heben und sofort servieren.