

Rezept

Pfannen-Carbonara

Ein Rezept von Pfannen-Carbonara, am 18.04.2026

Zutaten

70 g durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben)	200 g Spaghetti
	Salz
20 g Parmesan (am Stück)	1 Ei (sehr frisch)
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal, 30 g F, 20 g EW, 71 g KH

Zubereitung

1. Den Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, bis das Fett schmilzt und der Speck leicht knusprig wird.

2. Die Spaghetti und ca. 600 ml kaltes Wasser dazugeben, alles salzen und offen bei mittlerer bis großer Hitze bissfest garen (mit dieser Methode gegarte Pasta braucht ca. 4 Min. länger als auf der Packung angegeben). Dabei immer wieder durchrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Die Nudeln sollen schön feucht sein.

3. Den Parmesan reiben und die Hälfte mit dem Ei verquirlen. Die Pfanne vom Herd ziehen. Die Ei-Parmesan-Mischung rasch unter die Pasta rühren und das Ganze sofort auf zwei vorgewärmte Teller verteilen. Mit dem übrigen Parmesan und Pfeffer bestreuen und servieren.