Rezept

Spaghetti Carbonara

Ein Rezept von Spaghetti Carbonara, am 28.05.2025

Zutaten

	Salz
100 g	Pancetta oder Räucherspeck (in Scheiben)
400 g	Spaghetti
100 g	Sahne
	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
3	Eier (M)
80 g	frisch geriebener Parmesan (auch fein: Parmesan und Pecorino gemischt)
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Für die Nudeln in einem großen Topf ca. 4 l Wasser zum Kochen bringen, 35 g Salz hinzufügen. Knoblauchzehe mit Schale leicht quetschen. Pancetta oder Speck in Streifen schneiden und mit Knoblauch und Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Ab und zu umrühren.

3. Spaghetti in das kochende Salzwasser geben und nach Packungsanweisung bissfest kochen. Ab und zu umrühren, damit die Nudeln nicht am Topfboden festkleben.

4. Währenddessen Eier, Sahne und Käse verrühren, mit ganz wenig Salz (in Pancetta oder Speck und Parmesan ist schon reichlich Salz), aber genügend Pfeffer und Muskat würzen.

5. Spaghetti abgießen, nur kurz abtropfen lassen und zu Pancetta oder Speck geben. Kurz mischen, bis alles schön heiß ist. Pfanne vom Herd nehmen, sofort mit der Käse-Ei-Sahne vermischen, sodass die Spaghetti von der Carbonara-Creme umhüllt werden und die Eier in der Mischung leicht garen. Sofort servieren.