Rezept

Spaghetti Carbonara für Zwei

Ein Rezept von Spaghetti Carbonara für Zwei, am 02.09.2025

Zutaten

	Salz
1	Knoblauchzehe
50 g	Parmesan am Stück
1 EL	Butter
2 EL	Sahne
	frisch geriebene Muskatnuss
80 g	Pancetta (luftgetrockneter italienischer Bauchspeck)
1/2 Bund	glatte Petersilie
250 g	Spaghetti
2	sehr frische Eier (Größe S oder M)
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Inzwischen den Speck, falls nötig, von Schwarte und Knorpeln befreien, dann in sehr kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls sehr klein würfeln.

2. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Parmesan in eine kleine Schüssel reiben, knapp die Hälfte davon abnehmen und zum Servieren beiseitestellen.

3. Die Spaghetti im kochenden Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Inzwischen in einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen. Die Speckwürfel darin bei starker Hitze knusprig braten und dabei etwas auslassen. Die Knoblauchwürfel und die Petersilie dazugeben und kurz mitbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

4. Den Parmesan in der Schüssel mit den Eiern und der Sahne, reichlich Pfeffer und 1 kräftigen Prise Muskat verrühren. Vorsichtig salzen; die Pancetta und Parmesan sind salzig.

5. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und sofort in der noch warmen, aber nicht mehr heißen Pfanne kurz mit der Speck-Mischung und den verrührten Eiern mischen.

6. Die Spaghetti Carbonara sofort in der Pfanne servieren und den restlichen Parmesan dazu reichen. Dazu passt ein Tomatensalat.