Rezept

Spaghetti alla carbonara

Ein Rezept von Spaghetti alla carbonara, am 24.05.2025

Zutaten

1 Bund	Petersilie
2	Knoblauchzehen
40 g	Butter
3	Eier
60 g	geriebener Parmesan
	Pfeffer
80 g	durchwachsener Speck
500 g	glutenfreie Spaghetti (z.B. Dr. Schär)
125 g	Sahne
3	Eigelbe
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 925 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Speck fein würfeln und den Knoblauch abziehen.

2. Die Spaghetti nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehen dünsten und nach 3 Min. aus der Pfanne nehmen. Den Speck in der gleichen Pfanne ca. 5 Min. auslassen, die Sahne zugeben und kurz aufkochen.

3. In einer Schüssel Eier und Eigelbe mit der gehackten Petersilie und dem Parmesan verrühren. Die Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. In die heiße Speck-Sahne-Mischung geben, die verquirlten Eier darüber gießen und gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.