

Rezept

# Spaghetti alla carbonara - klassisches Pastagericht

Ein Rezept von Spaghetti alla carbonara - klassisches Pastagericht, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>80 g</b> Pancetta (ersatzweise 60 g Räucherspeck)	<b>50 g</b> Parmesan (am Stück)
Salz	<b>200 g</b> Spaghetti
<b>1 EL</b> Butter	<b>2</b> Eier (M)
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

## Zubereitung

1. Pancetta fein würfeln. Den Parmesan auf der Küchenreibe fein reiben.

---

2. In einem Topf 2 l Wasser aufkochen lassen, 2 TL Salz und die Spaghetti hineingeben, einmal umrühren und die Nudeln nach Packungsangabe in ca. 8 Min. bissfest kochen.

---

3. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, den gewürfelten Speck hineingeben und 3 - 4 Min. braten, bis er eine goldgelbe Farbe annimmt.

---

4. Eine Schüssel zum Vorwärmen mit heißem Wasser ausspülen. Die Eier hineinschlagen, den geriebenen Käse und reichlich Pfeffer dazugeben. Alles sehr gut verrühren.

---

5. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und sofort (ohne Abtropfen lassen) in die Schüssel geben. Den Speck aus der Pfanne dazugeben und alles mit zwei Löffeln gut durchmischen. Die Eier-Käse-Mischung soll die Nudeln cremig umhüllen. Die Spaghetti in tiefe Teller verteilen und sofort servieren.