

Rezept

Spaghetti alla carbonara - klassisches Pastagericht

Ein Rezept von Spaghetti alla carbonara - klassisches Pastagericht, am 01.10.2023

Zutaten

80 g Pancetta (ersatzweise 60 g Räucherspeck)	50 g Parmesan (am Stück)
Salz	200 g Spaghetti
1 EL Butter	2 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.