

Rezept

Spaghetti alla carbonara mit Pancetta

Ein Rezept von Spaghetti alla carbonara mit Pancetta, am 18.04.2026

Zutaten

50 g durchwachsener Räucherspeck	1 Knoblauchzehe
1-2 TL Butter	250 g Spaghetti
Salz	4 EL frisch geriebener Parmesan
1 Ei	1-2 EL Sahne
Pfeffer	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 Zweig Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Für die Spaghetti 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Den Speck ohne Schwarte sehr fein würfeln. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Speckwürfel und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze knusprig braten. Mit dem Bratfett in eine Schüssel geben und warm halten.
2. Die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Inzwischen den Parmesan mit dem Ei, der Sahne, Salz, reichlich Pfeffer und 1 Prise Muskat verrühren. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und streifig schneiden.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. In der Schüssel mit den Speckwürfeln und der Eier-Käsesauce vermischen. Mit Basilikum bestreut servieren.