

Rezept

Spaghetti mit Lauch-Carbonara

Ein Rezept von Spaghetti mit Lauch-Carbonara, am 14.12.2025

Zutaten

3	Knoblauchzehen	2 Stangen	Lauch (ca. 500 g)
2 EL	Butter	2 EL	Olivenöl
500 g	Spaghetti		Salz
300 g	Sahne	4	Eier (M)
8 EL	frisch geriebener Pecorino		Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und die Hälften in feine Streifen schneiden.
2. Die Butter und das Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Anschließend Knoblauch und Lauch darin unter Rühren bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. hellbraun braten.
3. Inzwischen die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Die Sahne und Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. 4 EL Pecorino unterrühren. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
4. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit dem Sahne-Käse-Mix zum Lauch in die Pfanne geben. Alles vermischen und bei kleiner Hitze in 3-4 Min. stocken lassen, dabei mehrmals umrühren (die Ei-Mischung sollte cremig, aber nicht mehr flüssig sein). Die Spaghetti mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Pecorino bestreut servieren.