

Rezept

Tagliatelle Carbonara

Ein Rezept von Tagliatelle Carbonara, am 25.04.2024

Zutaten

400 g Tagliatelle (mittelbreite Bandnudeln)	Salz
100 g durchwachsener Räucherspeck	1 EL Olivenöl
3 sehr frische Eier	50 g Sahne
50 g frisch geriebener Parmesan	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln 4 l Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsaufschrift al dente kochen.

2. Inzwischen den Speck in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erwärmen und die Speckwürfelchen darin bei mittlerer Hitze ausbraten und leicht knusprig werden lassen.

3. Die Eier mit der Sahne und dem Käse verrühren. Die Mischung kräftig pfeffern.

4. Die Nudeln abgießen, mit dem Speck und der Eiemischung im Topf verrühren und nur noch etwa 1/2 Min. erwärmen. In vorgewärmten Tellern servieren.