Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Tagliatelle Carbonara

Ein Rezept von Tagliatelle Carbonara, am 14.11.2026

Zutaten

400 g	Tagliatelle (mittelbreite Bandnudeln)
100 g	durchwachsener Räucherspeck
3	sehr frische Eier
50 g	frisch geriebener Parmesan
	Salz
1 EL	Olivenöl
50 g	Sahne
	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 Eiermischung im Topf verrühren und nur noch etwa 1/2 Min. erwärmen. In vorgewärmten Tellern servieren.