

Rezept

Tagliatelle Carbonara

Ein Rezept von Tagliatelle Carbonara, am 23.05.2025

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 Eiermischung im Topf verrühren und nur noch etwa 1/2 Min. erwärmen. In vorgewärmten Tellern servieren.