



Spaghetti Carbonara

Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 150 g Speck
- 3 Eier
- 2 Esslöffel Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Esslöffel Sahne, Alternativ Milch
- 100 g Parmesan gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanweisung al dente garen.
2. In der Zwischenzeit Speck im Öl in einer großen Pfanne anbraten, Speck herausnehmen und beiseitestellen.
3. Knoblauchzehen klein hacken oder pressen, im Specköl leicht andünsten.
4. Eier, Sahne und Parmesan verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Nudeln direkt aus dem Nudelwasser zum Knoblauch in die Pfanne geben, den Speck und die Eimischung hinzufügen. Alles vermischen, dann bei sehr kleiner Hitze (ich schalte immer ganz aus) unter Rühren vermischen, bis die Sauce anzieht.
6. Noch einmal abschmecken, bisschen geriebenen Parmesan drüber und genießen.

Buon appetito!!!