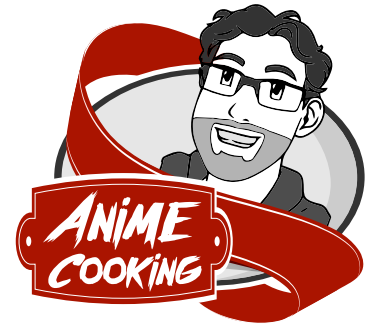


SPAGHETTI CARBONARA

Zeitaufwand: **20 Minuten**

Kategorie: **Hauptgerichte**

Küchenutensilien: **Topf, Pfanne, Messer**



1. In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, den Speck hinzugeben und knusprig anbraten. Danach etwas abkühlen lassen.
2. In einem großen Topf etwa 2 l Salzwasser zum Kochen bringen.
3. Die Spaghetti ins kochende Wasser geben und ca. 9 Minuten al dente kochen.
4. In der Zwischenzeit geben wir die zwei ganzen Eier und das eine Eigelb mit dem Parmesan zu dem Speck. Verrühren und mit Pfeffer abschmecken.
5. Spaghetti abgießen und dabei eine Tasse Kochwasser auffangen.
6. Die warmen Spaghetti zum Speck geben und alles zügig vermengen.
7. Bei Bedarf mit dem Kochwasser die Konsistenz anpassen.
8. Die fertige Spaghetti Carbonara auf einem Teller anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

Für eine Portion

- 200 g Spaghetti
- ca. 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- ca. 100 g Speckstreifen (z.B. Pancetta / Guanciale)
- 3 Eier
- 70 g geriebenen Parmesan
- ca. 100 ml Nudelwasser
- Prise Pfeffer