Pasta Carbonara Sommer-Version von Nenya

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Penne	Die Zwiebeln fein hacken. Krawättli :) Kochen und Wasser abschütten. Eier und Rahm und Milch verquirlen
100 g Zwiebeln	Die Zwiebeln in Butter/Margarine glasig dünsten, den Schinken beigeben und alles gut würzen.
500 g Speckwürfeli	
0.00 g Thymian	Aus dem Kräutergarten zum würzen.
3.0 Stück Knoblauchzehen	Hacken
4.0 Stück Zucchetti	In Halbmonde schneiden.Ebenfalls Anbraten mit Thymian und Knoblauch.
7.0 dl Halbrahm	Masse mit wenig Bouillon ablöschen. Mit der Mischung aus Ei/Rahm auffüllen. Damit das Ei nicht zu fest stockt darfen die Masse nicht zu heiss sein.
5.0 dl Milch	
5.0 Stück Eier	
100 g Parmesan	Sobald die Masse aufgekockt ist, den Käse dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce abschmecken und mit Krawättli vermischen.

Nach belieben Würzen mit Salz Pfaffer, Zitrone.