



# Spaghetti Carbonara by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 5 Personen

Zauber Sie den Klassiker der italienischen Pastasaucen aus Speck, Eiern und Parmesan.

Quelle: [https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_APXX030601\\_0075A-40-de?ps=10](https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_APXX030601_0075A-40-de?ps=10)

Tags: Einfach, günstig, schnell

2.5 Liter Wasser	
625 g Spaghetti	Teigwaren al dente kochen, abtropfen
188 g Schinken	in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen
125 g Zwiebel	in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen, Spaghetti und Speck begeben, heiss werden lassen, Hitze reduzieren
125 g Parmesan	
3.75 dl Halbrahm	
5.0 Stück Eier	
25 g Salz	
10 g Pfeffer	
2.5 g Muskatnuss	alles gut verrühren, darüber giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren