Spaghetti Carbonara by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 8 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

Tags: Einfach, günstig, schnell

4.0 Liter Wasser	
1.0 kg Spaghetti	Teigwaren al dente kochen, abtropfen
300 g Schinken	in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen
200 g Zwiebel	in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen, Spaghetti und Speck beigeben, heiss werden lassen, Hitze reduzieren
200 g Parmesan	
6.0 dl Halbrahm	
8.0 Stück Eier	
40 g Salz	
16 g Pfeffer	
4.0 g Muskatnuss	alles gut verrühren, darüber giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren