Spaghetti Carbonara by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 15 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: günstig, schnell, Einfach

7.5 Liter Wasser	
1.88 kg Spaghetti	Teigwaren al dente kochen, abtropfen
563 g Schinken	in einer Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen
375 g Zwiebel	in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen, Spaghetti und Speck beigeben, heiss werden lassen, Hitze reduzieren
375 g Parmesan	
1.13 Liter Halbrahm	
75 g Salz	
30 g Pfeffer	
7.5 g Muskatnuss	alles gut verrühren, darüber giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren