



Spaghetti carbonara

von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Spaghetti	
220 g Zwiebeln	
375 g Speckwürfeli	oder Bratspeck
7.5 dl Rahm	
10 Stück Eier	
250 g Parmesan	
3.0 g Salz	und wenig Muskat und Pfeffer

Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen

Zwiebel schälen und fein hacken. Speck in feine Streifen schneiden. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Zwiebel in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen. Spaghetti und Speck begeben und heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Rahm, Eier und Käse gut verrühren, würzen, über die Spaghetti giessen, mit zwei Gabeln sorgfältig mischen, nur noch heiss werden lassen (die Eier sollen nicht gerinnen), sofort servieren.