

Lagerkochbuch



Spaghetti carbonara

von marta ostertag

Mengen für 15 Personen

1.875 kg Spaghetti

330 g Zwiebeln

563 g Speckwürfeli oder Bratspeck

1.13 Liter Rahm

15 Stück Eier

375 g Parmesan

4.5 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 beigeben 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.